



Ölz velik toast "french toast" s skutno kremo in slivovim toastom

Pravi gurmanski zajtrk: recept za 2 obroka



Sestavine

8 diski Ölz velik toast
3 jajca
300 ml mleko
1 majhna žlica sladkor
1/2 majhna žlica cimet
4 ČŽ maslo

250 g skuta
100 ml smetana
2 ČŽ sladkor za glazuro
1 majhna žlica limonin sok

pekač sliv
mandljeve rezine

Čas priprave

15 min

1. V široki skledi zmešajte jajca, mleko, cimet in sladkor.
2. Segrejte ponev z malo masla.
3. Rezine Ölz velik toast eno za drugo potopite v mlečno zmes in jih približno 2 minuti na vsaki strani ocvrite na maslu.
4. Za skutno kremo najprej stepite smetano za stepanje s sladkorjem v prahu, da postane čvrsta. Nato vmešajte skuto in limonin sok.
5. Dušene slive na kratko segrejemo.
6. Zdaj postrezite 4 rezine francoskega toasta s skutno kremo, dušenimi slivami in sesekljanimi mandlji in popoln gurmanski zajtrk je pripravljen.