Ölz velik toast "french toast" s skutno kremo in slivami

Pravi gurmanski zajtrk: recept za 2 porcije



Sestavine
8 rezin Ölz velik toast
3 jajca
300 ml mleka
1 majhna žlica sladkorja
1/2 majhne žlice cimeta
4 čajne žlice masla
***
250 g skute
100 ml smetane
2 čajni žlici sladkorja za glazuro
1 majhna žlica limoninega soka
***
Pečene/dušene slive
Sesekljani mandlji

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 cvrite 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 segrejte.
6. Nato postrezite 4 rezine francoskega toasta s skutno kremo, dušenimi slivami in sesekljanimi mandlji in popoln gurmanski zajtrk je pripravljen.