



Ölz Super Soft sendvič "Polnjen francoski toast" z jagodami in sladkorjem v prahu

Sladek brunch recept za sproščen vikend: za 2-3 porcije



Sestavine

12 rezine Ölz Super Soft sendviča
220 g mascarponeja
2 žlici medu
Lupinica polovice limone
300 g jagod
3 jajca
250 ml mleka
1 čajna žlička vanilijevega sladkorja
1 čajna žlička masla
Meta in sladkor v prahu za okras

Čas priprave

15 min

1. Priprava mascarpone kreme:

Mascarpone, med in limonino lupinico stepemo v gladko kremo.

2. Priprava jagod:

Jagode operemo in narežemo na tanke rezine.

3. Polnjenje sendviča:

Dva kosa Ölz Super Soft sendviča premažemo z mascarpone kremo. En kos obložimo z rezinami jagod. Pokrijemo z drugim kosom in rahlo pritismo skupaj.

4. Priprava mlečne mešanice:

V globokem krožniku dobro razžvrkljamo jajca, mleko in vanilijev sladkor.

5. Namočenje sendviča:

Polnjene sendviče na hitro namočimo v mlečno mešanico, da se vse strani prepojijo.

6. Praženje:

V ponvi segrejemo 1 čajno žličko masla. Sendviče popečemo z obeh strani do zlato rjave barve.

7. Postrežba in uživanje:

Poljeni francoski toast okrasimo s sladkorjem v prahu, svežimi jagodami in meto. Voilà - poletni sladki zajtrk je postrežen!