

Tosty francuskie z brioche (François Perret)

Ingrédients

- 1 cha ka
- 140g wie ego pe nego mleka
- 1 laska wanilii
- 90g ó tek (oko o 5 ó tek)
- 58g cukru trzcinowego
- 400g mietany 33% t uszczu

Préparation

1. Oto przepis na idealne niadanie, czyli brioche perdue wed ug François Perreta w Ritz.
2. Przepis jest bardzo prosty, mo na go wykona tż domowej cha ki (przepis François Perreta znajduje si tutaj lub mo na u y tdowolnego przepisu) albo kupionej w sklepie/cukierni.
3. Do degustacji – syrop klonowy, owoce, pasta do smarowania... pozwólcie sobie na akomstwo t Czas przygotowania: 20 minut Na cha k łoko o 25 cm: Sk adniki: 1 cha ka wie ego pe nego mlekaaska wanilii ó tek (oko o 5 ó tek) cukru trzcinowego mietany 33% t uszczu QS mas a i cukru trzcinowego do sma enia Przepis: Podgrzej mleko z ziarenkami wanilii, a nast pnie pozwól mu nasi kn tprzez czas, jaki chcesz.
4. Ubij ó tka z cukrem, a tstan tsi tjasne.
5. Nast pnie dodaj mietan , a potem mleko z wanili .
6. Pokrój cha k tna kawa ki o grubo ci 1,ub 2 cm.
7. Zanurz kawa ki w mieszance, by dobrze nasi k y, a nast pnie ods cz je.
8. Rozgrzej troch tmas a i cukru na patelni, a gdy mieszanina si tskarmelizuje, sma /karmelizuj kawa ki cha ki z ka dej strony.
9. Po ó tje na blach twy o on tpapierem do pieczenia i piecz w piekarniku rozgrzanym do 180°C przez 3 minuty.
10. Podawaj na ciep o i ciesz si tsmakiem!