# Francouzský toast se skořicí, vanilkovou pomazánkou Lipánek, ovocným salátem a anglickým krémem



30 minut náročnost ●●○○

## Ingredience (2 porce)

- 1 vanilková pomazánka Lipánek
- 4 plátky toastového chleba nebo 2 silnější plátky briošky
- 1 lžíce Jihočeského másla
- špetka skořici
- 200 ml čerstvé Jihočeské smetany
- 1 vejce
- 500 ml čerstvého Jihočeského mléka
- 8 žloutků
- 280 g cukru
- 1 lžíce vanilkové pasty
- hrst malin
- hrst borůvek
- 1/2 jablka
- šťáva z půlky citronu
- 1 lžička moučkového cukru

## Návod na přípravu:

Žloutky, 250 g cukru a vanilkovou pastu důkladně vyšleháme. Čerstvé Jihočeské mléko přivedeme k varu a 1/3 vlijeme k vyšlehaným žloutkům. Promícháme, nalijeme zbytek čerstvého Jihočeského mléka a za stálého míchání vaříme do zhoustnutí. V míse smícháme vejce, čerstvou Jihočeskou smetanu, skořici a zbylý cukr. Do směsi namočíme toastový chleba na cca 1 minutu z každé strany. Poté orestujeme na pánvi s Jihočeským máslem. Ovoce nakrájíme, smícháme s citronovou šťávou a moučkovým cukrem. Servírujeme polité anglickém krémem, sladkou pomazánkou Lipánek a ovocným salátem.