Francouzské toasty s ovocem a sladkým mlíčkem Lipánek



30 minut náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce)

- 2 silnější plátky briošky nebo vánočky
- 3 vejce
- 2 balení sladkého mlíčka Lipánek
- 1 balení čerstvé Jihočeské smetany
- 2 lžíce cukru
- 1 lžička vanilkového cukru
- špetka soli
- skořice
- Jihočeské máslo na opečení
- ovoce dle chuti
- citronová šťáva
- moučkový cukr
- máta

Návod na přípravu:

V menším rendlíku smíchejte 2 žloutky, 1 mlíčko Lipánek, polovinu kelímku čerstvé Jihočeské smetany a vanilkový cukr. Směs zahřívejte na mírném ohni a za stálého míchání ji nechte lehce zhoustnout. V misce smíchejte 1 vejce, 1 mlíčko Lipánek, zbylou čerstvou Jihočeskou smetanu, špetku soli, skořici a zbytek cukru. Do této směsi namočte plátky pečiva asi na 1 minutu. Poté je opečte na Jihočeském másle na mírném ohni přibližně 2 minuty z každé strany. Ovoce nakrájejte na větší kusy a promíchejte ho s moučkovým cukrem a citronovou šťávou. Na talíř nalijte připravenou omáčku, položte opečený plátek briošky a ozdobte ovocem a mátou.