



Polnjeni francoski toast z Ölz Super Soft Sandwich kruhom

Recept za sladki brunch za sproščen vikend: za 2-3 porcije



Sestavine

12 rezin Ölz Super Soft Sandwich kruha
220 g maskarponeja
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 dekoracijo

Čas priprave

15 min

1. V skledi kremasto stepemo maskarpone, med in limonino lupinico.
2. Jagode operemo in narežemo na tanke rezine.
3. Dve rezini Ölz Super Soft Sandwich kruha namažite s kremo, eno od njiju obložimo z jagodami. Rezini kruha zložimo skupaj.
4. V globokem krožniku stepete 3 jajca, mleko in vanilijev sladkor.
5. Kruh na kratko položimo v mlečno mešanico, da so vse strani prepojene.
6. V ponvi segrejemo 1 čajno žličko masla in kruh na obeh straneh zlato rjavo popečemo.
7. Polnjen francoski toast okrasimo s sladkorjem v prahu, meto in svežimi jagodami, in voilà, poletni zajtrk je pripravljen!