



Френски тост с берита със сироп "Кръв"


2 порции

СЪСТАВКИ

ФРЕНСКИ ТОСТ

3 ЖЪЛТЪКА

120 мл **пълномаслено мляко**

3 с. л. светлокафява захар

1 ч. л. екстракт от ванилия

6 дебели филийки **хляб бриош**

2 с. л. безсолно **масло**

КОМПОТ ОТ СМОКИНИ, КЪПИНИ И МАЛИНИ

3 смокини, нарязани на

четвъртинки

70 г къпини

70 г малини

6 с. л. светлокафява захар

КЪПИНОВ КЛЕНОВ СИРОП

100 г къпини

1 ч. л. лимонов сок

120 мл кленов сироп

ЗА СЕРВИРАНЕТО

6 с.л. френска **заквасена**

сметана (крем фреш)

Пресни къпини, малини и

смокини

1 с. л. пудра захар

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Започнете, като направите къпиновия кленов сироп. Поставете къпините и лимоновия сок в малка тенджерка. Намачкайте къпините с уред за намачкване на картофи, поставете капак върху тенджерката, след което загрейте на средно силен огън. След като заври, оставете да къкри 5-6 минути, докато къпините отделят течността си. Свалете от котлона и прецедете течността в купа с помощта на сито. Смесете кленовия сироп и сложете на една страна.

За компота поставете смокините, къпините, малините и захарта в тиган. Загрейте олиото и маслото в голям тиган за пържене при средна температура. Оставете да заври, поставете капак върху тигана и оставете да къкри 8-10 минути, като разбърквате от време на време, докато течността леко стане сиропирана. Изключете котлона.

За да направите френския тост, смесете жълтъците, млякото, захарта и екстракта от ванилия в широка, плитка купа. Разтопете половината масло в голям тиган на средно силен огън. Едновременно ще трябва да правите две неща. Вземете 3 филийки хляб и потопете в яйчената смес, покривайки хляба от двете страни. Поставете хляба в тигана и пържете за 4-5 минути, като обръщате, докато покафенее от двете страни. Извадете ги от тигана. Разтопете останалата супена лъжица масло и повторете с останалия хляб.

За да сглобите френския тост, поставете парче тост в чиния. Поставете 1,5 с.л. крем фреш с топинг от пълна лъжица компот. Поставете второ парче тост отгоре, с още 1,5 с.л. крем фреш и топинг лъжица компот. Отгоре поставете трето парче тост, след това добавете малко повече компот и украсете с пресни плодове и нарязани смокини. Повторете с втората купчина френски тост.

Преди сервиране поръсете с пудра захар и с кленовия сироп от къпини.