

Klasik Fransız Tostu

Dışı çıtır, içi yumuşacık mükemmel klasik Fransız tost tarifi. Evde altın sarısı, restoran kalitesinde Fransız tost yapmanın sırlarını öğrenin.

5 min

HAZIRLIK

10 min

PIŞIRME

15 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Medium

ZORLUK



Malzemeler

- 4 yumurta
- 3 bardak süt
- 1 bardak un
- 1 bardak şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı vanilin
- 8 dilim ekmek

Yapılışı

1 Krema karışımını hazırlayın

Sıg bir kaseye 4 yumurta kırın ve pürüzsüz olana ve hiç çizgi kalmayana kadar çırpın. 750 ml süt, 250 ml krema, 1 çay kaşığı vanilya özü, 1 çay kaşığı tarçın ve 1 çay kaşığı tuz ekleyerek tamamen karışana kadar çırpın.

2 Bir günlük ekmeğin 8 dilimini keskin bıçakla 2 cm kalınlığında parçalara kesin, eşit pişirme için eşit kalınlık sağlayın.

- Tavayı ısıtın**

Büyük yapışmaz tava veya ızgarayı orta ateşte (yaklaşık 175°C) bir damla su cızırdayıp 2-3 saniye içinde buharlaşana kadar ısıtın.
- Isıtılmış tavaya tereyağı ekleyin ve yaklaşık 30 saniye köpürüp köpük azalmaya başlayana kadar tamamen erimeye bırakın.**
- Ekmeği bekletin**

Her ekmeğin dilimini krema karışımına her taraf 30 saniye daldırın, ekmeği ıslak yapmadan sıvının emilmesini sağlamak için nazikçe bastırın.
- Fransız tostunu pişirin**

Bekletilmiş ekmeğin dilimlerini her parça arasında boşluk bırakarak tavaya yerleştirin ve altı altın kahverengi ve çıtır olana kadar 2-3 dakika pişirin.
- İnce spatula kullanarak her dilimi çevirin ve ikinci taraf altın kahverengi olana ve merkez nazikçe bastırıldığında sert hissedilene kadar 2-3 dakika daha pişirin.**
- Kalan ekmeğin dilimleriyle bekletme ve pişirme işlemini tekrarlayın, partiler arasında gerektiğinde tavaya daha fazla tereyağı ekleyin.**
- Serve immediately**

Pişmiş Fransız tostunu hemen servis tabağına aktarın ve istenirse akçaağaç şurubu, pudra şekeri veya taze meyve ile sıcak servis edin.

Besin Değerleri

285	12g	35g	11g	2g	8g	420mg
KALORI	PROTEİN	KARBONHİDRAT	YAĞ	LİF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

En iyi doku için bir günlük, hafifçe bayatlamış ekmeğin kullanın. Taze ekmeğin çok ıslak olabilir, doğru yaşlandırılmış ekmeğin ise krema karışımını dağılmadan mükemmel şekilde emer.

Ekmeğin krema karışımında fazla bekletmeyin. Her iki tarafta da hızlı bir daldırma yeterlidir - taraf başına yaklaşık 30 saniye, içi bulamaç olmadan uygun emilim sağlar.

Pişirme boyunca orta ateşte tutarak altın kahverengi dış yüzey elde ederken krema merkezin düzgün pişmesini sağlayın. Yüksek ateş içi pişmeden dışı yakacaktır.

Tavaya tereyağı ekleyin ve ekmeği koymadan önce köpürmesine izin verin. Bu doğru sıcaklığı gösterir ve eşit kızarma sağlarken zengin tat katar.

Malzemelerin eşit dağılımını sağlamak için krema karışımını iyice çırpın. Düzgün karıştırılmış krema her dilimde eşit tat ve doku yaratır.

Ek partiler hazırlarken pişen Fransız tostunu tel raf üzerinde 95°C fırında sıcak tutun. Bu aşırı pişirmeden ıtırlık ve sıcaklık korur.

Mükemmel Fransız tostunu tanımlayan çıtır dış ve kremalı iç oranı elde etmek için yaklaşık 2-2,5 cm kalınlığında kesilmiş ekmek dilimleri kullanın.