

Tefal

9

French toast



Snack Collection

Pain perdu / Tosty francuskie / Wentelteeftjes /
Arme riddere / Fattiga riddare / Arme riddere /
Köyhät ritarit / Французский тост

Snack Collection
3-4 min
Snack Collection
Precision
P1 - 3-4 min

en Summary

French toast.....	4
French toast with almonds and orange blossom.....	4
Melting pear and chocolate.....	5
Potato tortilla.....	5

fr Sommaire

Pain perdu	6
Pain perdu amandes et fleur d'oranger	6
Moelleux perdu aux poires et chocolat.....	7
Tortilla aux pommes de terre.....	7

pl Podsumowanie

Tosty francuskie	8
Tosty francuskie z migdałami i kwiatem pomarańczy	8
Tosty francuskie z gruszkami i czekoladą	9
Tortilla ziemniaczana.....	9

de Inhalt

French Toast	10
French Toast mit Mandeln und Orangenblüten.....	10
French Toast mit Birne und Schokolade	11
Kartoffeltortilla.....	11

nl Overzicht

Wentelteefjes.....	12
Wentelteefje met amandelen en sinaasappelbloesem.....	12
Wentelteefje met zachte peer en chocolade	13
Aardappeltortilla	13

da Oversigt

Arme riddere	14
Arme riddere med mandler og appelsinblomst	14
Arme riddere med pære og chokolade.....	15
Kartoffeltortilla	15

sv Sammanfattning

Fattiga riddare.....	16
Fattiga riddare med mandel och apelsinblomma	16
Fattiga riddare med päron och choklad.....	17
Potatistortilla	17

no Sammendrag

Arme riddere	18
Arme riddere med mandler og appelsinblomst	18
Arme riddere med smeltet pære og sjokolade	19
Potettortilla.....	19

fi Yhteenveto

Köyhät ritarit.....	20
Köyhät ritarit manteleilla ja appelsiininkukalla	20
Köyhät ritarit pehmeillä päärynöillä ja suklaalla.....	21
Perunatortilla	21

uk Сміслюй онус

Французкий тост	22
Французкий тост із мигдалем та флердоранжевою есенцією.....	22
Танучі французькі тости з грушею та шоколадом	23
Картопляна тортілья.....	23



Snack Collection

FRENCH TOAST

INGREDIENTS For 8 pieces

- 8 slices brioche, 4 cm thick
- 4 eggs
- 50 cl milk
- 100 g caster sugar

- 1 tsp vanilla extract
- 1 tsp ground cinnamon
- Salt and pepper
- 40 g brown sugar
- Butter for cooking

Snack Collection
4 min
Snack Collection Precision
P1 - 3min30

STEPS AND INSTRUCTIONS:

In a bowl, whisk together the eggs, milk, sugar, vanilla extract and cinnamon. Add a pinch of salt and pepper.

Dip the brioche slices in the mixture, letting them absorb the liquid for a few seconds on each side. Set aside on a baking sheet.

Using a tablespoon, spread the liquid over the slices. Sprinkle the brown sugar over the top of the slices. Preheat your appliance.

Melt a little butter on the plate. Using a flat spatula, place the slices on top.

Serve hot.

Tips: Serve the French toast warm, with maple syrup, fresh fruit or jam for a gourmet breakfast. Be sure not to leave the brioche slices in the egg mixture for too long to prevent them from falling apart.

FRENCH TOAST WITH ALMONDS AND ORANGE BLOSSOM

INGREDIENTS For 4 pieces

- 4 slices brioche, 4 cm thick
- 25 cl milk
- 2 eggs
- 50 g caster sugar

- 20 g powdered almonds
- 1 cl orange blossom water
- 4 tbsp caster sugar
- 50 g toasted slivered almonds

Snack Collection
4 min
Snack Collection Precision
P1 - 3min30

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Whisk together the milk, eggs, sugar, almond powder and blossom water in a bowl.

Dip the slices in the mixture, letting them absorb the liquid for a few seconds on each side. Set aside on a baking tray.

Using a tablespoon, spread the liquid over the slices. Sprinkle sugar over each slice.

Preheat your appliance.

Using a flat spatula, place the slices on the plate.

Place the slices on a plate and sprinkle with the almonds. Serve hot.

Tips: Serve with seasonal fruit (strawberries, raspberries or orange wedges) or a scoop of vanilla ice cream for a delicious hot-cold contrast.

MELTING PEAR AND CHOCOLATE FRENCH TOAST

INGREDIENTS For 4 pieces

- 8 slices of sandwich bread
- 50 g caster sugar
- 20 g bitter cocoa powder
- 25 cl milk

- 2 eggs
- 2 ripe pears
- 30 g brown sugar
- Butter for baking
- 30 g grated dark chocolate

Snack Collection
4 min
Snack Collection Precision
P1 - 4 min

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Mix the sugar and cocoa in a bowl. Pour in the milk and eggs and whisk until the sugar has dissolved.

Pour the liquid into a rimmed dish, then dip the slices in the liquid on both sides. Set aside on a baking sheet. Peel the pears, halve and core them, then cut into 1cm slices. Divide between 4 slices of sandwich bread and cover with the remaining slices. Sprinkle with brown sugar.

Preheat your appliance.

Melt a little butter on the appliance plate and place the slices using a flat spatula.

Using the spatula, place the slices on a plate, grate the chocolate over them and serve warm.

Tips: For this melt-in-your-mouth, refined version of this great gourmet classic, use slightly stale bread so that it absorbs the mixture without falling apart. For even more deliciousness, choose brioche, farmhouse bread or even walnut bread.

POTATO TORTILLA

INGREDIENTS For 2 pieces

- 300 g peeled potatoes
- 1 tbsp coarse salt
- 4 eggs

- 2 pinches of salt
- 2 pinches black pepper
- 2 tbsp dried-onion meal

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 min

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Cut the potatoes into small cubes. Pour the potatoes and coarse salt into a saucepan filled with water. Cook them until they don't fall apart. Leave to cool in cold water, drain and set aside.

Whisk the eggs, salt and pepper in a bowl.

Preheat your appliance.

Pour half the eggs into the appliance plate, scatter over half the potatoes and sprinkle with the onion.

Check for doneness and restart if necessary.

Using a spatula, place your tortilla on a plate. Enjoy warm.

Tips: For a gourmet touch, add fresh herbs, ham or smoked salmon.

PAIN PERDU

INGRÉDIENTS Pour 8 pièces

- 8 tranches de brioche de 4 cm d'épaisseur
- 4 œufs
- 50 cl de lait
- 100 g de sucre en poudre

- 1 càc d'extrait de vanille
- 1 càc de cannelle en poudre
- Sel, poivre
- 40 g de sucre cassonade
- Beurre pour la cuisson

Snack Collection
4 min
Snack Collection Precision
P1 - 3min30

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS:

Dans un bol, fouettez les œufs, le lait, le sucre, l'extrait de vanille et la cannelle. Ajoutez une pincée de sel et de poivre.

Trempez les tranches de brioche dans le mélange, en les laissant absorber le liquide pendant quelques secondes de chaque côté. Réservez sur une plaque.

À l'aide d'une cuillère à soupe, répartissez le liquide sur les tranches. Saupoudrez la cassonade sur le dessus des tranches.

Faites préchauffer votre appareil.

Faites fondre un peu de beurre sur la plaque. Déposez les tranches à l'aide d'une spatule plate.

Servez chaud.

Conseils: Servez le pain perdu chaud, accompagné de sirop d'érable, de fruits frais ou de confiture pour un petit déjeuner gourmand. Assurez-vous de ne pas laisser les tranches de brioche dans le mélange d'œufs trop longtemps pour éviter qu'elles ne se désagrègent.

PAIN PERDU AMANDES ET FLEUR D'ORANGER

INGRÉDIENTS Pour 4 pièces

- 4 tranches de brioche de 4 cm d'épaisseur
- 25 cl de lait
- 2 œufs

- 50 g de sucre en poudre
- 20 g d'amande en poudre
- 1 cl d'eau de fleur d'oranger
- 4 càc de sucre en poudre
- 50 g d'amandes effilées et grillées

Snack Collection
4 min
Snack Collection Precision
P1 - 3min30

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS:

Dans un bol, fouettez le lait, les œufs, le sucre, l'amande en poudre et l'eau.

Trempez les tranches dans le mélange, en les laissant absorber le liquide pendant quelques secondes de chaque côté. Réservez sur une plaque.

À l'aide d'une cuillère à soupe, répartissez le liquide sur les tranches. Répartissez le sucre sur chaque tranche.

Faites préchauffer votre appareil.

À l'aide d'une spatule plate, déposez les tranches sur la plaque.

Déposez les tranches sur une assiette et répartissez les amandes. Servez chaud.

Conseils: Servez avec des fruits de saison (fraises, framboises ou quartiers d'orange) ou accompagnez d'une boule de glace à la vanille pour un délicieux contraste chaud-froid.

MOELLEUX PERDU AUX POIRES ET CHOCOLAT

INGRÉDIENTS Pour 4 pièces

- 8 tranches de pain de mie
- 50 g de sucre en poudre
- 20 g de cacao amer en poudre
- 25 cl de lait

- 2 œufs
- 2 poires mûres
- 30 g de sucre cassonade
- Beurre pour la cuisson
- 30 g de chocolat noir râpé

Snack Collection
4 min
Snack Collection Precision
P1 - 4 min

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS:

Dans un bol, mélangez le sucre et le cacao. Versez le lait et les œufs puis fouettez jusqu'à dissoudre le sucre. Dans un plat à rebord, versez le liquide puis trempez les tranches de chaque côté. Réservez-les sur une plaque.

Épluchez les poires, coupez-les en 2, évidez-les puis coupez-les en tranches d'1 cm. Répartissez sur 4 tranches de pain de mie puis recouvrez avec les tranches restantes. Parsemez-les de cassonade.

Faites préchauffer votre appareil.

Faites fondre un peu de beurre sur la plaque et déposez les tranches à l'aide d'une spatule plate.

À l'aide de la spatule, déposez-les sur une assiette, râpez le chocolat et dégustez tiède.

Conseils: Pour cette version fondante et raffinée de ce grand classique sucré, utilisez du pain légèrement rassis pour qu'il absorbe bien l'appareil sans se défaire. Pour plus de gourmandise, choisissez une brioche, un pain de campagne ou même un pain aux noix.

TORTILLA AUX POMMES DE TERRE

INGRÉDIENTS Pour 2 pièces

- 300 g de pommes de terre épluchées
- 1 càs de gros sel

- 4 œufs
- 2 pincées de sel
- 2 pincées de poivre noir
- 2 càs d'oignon séché en semoule

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 min

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS:

Coupez les pommes de terre en petits dés. Dans une casserole remplie d'eau, versez les pommes de terre et le gros sel. Faites-les cuire en évitant qu'elles ne se désagrègent. Laissez refroidir dans de l'eau froide, égouttez et réservez.

Dans un bol, fouettez les œufs, le sel et le poivre.

Faites préchauffer votre appareil.

Dans la plaque, versez la moitié des œufs, répartissez la moitié des pommes de terre et parsemez d'oignon. Vérifiez la cuisson et relancez si nécessaire.

À l'aide d'une spatule, déposez votre tortilla sur une assiette. Dégustez chaud.

Conseils: Pour plus de gourmandise, ajoutez des herbes fraîches, du jambon ou du saumon fumé.

Découvrez plus de recettes et partagez les vôtres sur l'app My Tefal



TOSTY FRANCUSKIE

SKŁADNIKI 8 sztuk

- 8 kromek brioszek o grubości 4 cm
- 4 jaja
- 50 cl mleka
- 100 g cukru pudru

- 1 łyżeczka ekstraktu wanilii
- 1/2 łyżeczki mielonego cynamonu
- Sól i pieprz
- 40 g brązowego cukru
- Masło do gotowania

Snack Collection
4 min
Snack Collection Precision
P1 - 3min30

KROKI I INSTRUKCJE:

W misce wymieszaj jajka, mleko, cukier, ekstrakt waniliowy i cynamon. Dodać szczyptę soli i pieprzu. Zanurz kromki brioszek w mieszaninie, pozwalając im wchłonąć płyn przez kilka sekund z każdej strony. Odstawić na blasze do pieczenia.

Za pomocą łyżki stołowej rozprowadzić płyn po kromkach. Posyp je brązowym cukrem.

Rozgrzej urządzenie.

Roztop trochę masła na płycie. Za pomocą płaskiej łopatkki umieść kromki na płycie.

Podawaj na gorąco.

Wskazówki: Podawaj na ciepło z syropem klonowym, świeżymi owocami lub dżemem na pyszne śniadanie. Pamiętaj, aby nie zostawiać kromek brioszek w mieszaninie jaj zbyt długo, aby się nie rozpadły.

TOSTY FRANCUSKIE Z MIGDAŁAMI I KWIATEM POMARAŃCZY

SKŁADNIKI 4 sztuki

- 4 kromki brioszek o grubości 4 cm
- 25 cl mleka
- 2 jaja
- 50 g cukru pudru

- 20 g sproszkowanych migdałów
- 1 cl wody z kwiatów pomarańczy
- 4 łyżki cukru pudru
- 50 g prażonych migdałów

Snack Collection
4 min
Snack Collection Precision
P1 - 3min30

KROKI I INSTRUKCJE:

Wymieszaj w misce mleko, jajka, cukier, migdały i wodę z kwiatów.

Zanurz kromki w mieszaninie, pozwalając im wchłonąć płyn przez kilka sekund z każdej strony. Odstaw na blasze do pieczenia.

Za pomocą łyżki stołowej rozprowadzić płyn po kromkach. Posyp każdą kromkę cukrem.

Rozgrzej urządzenie.

Za pomocą płaskiej łopatkki umieść kromki na płycie.

Umieść kromki na płycie i posyp migdałami. Podawaj na gorąco.

Wskazówki: Podawaj z sezonowymi owocami (truskawki, maliny lub łódki z pomarańczy) lub gałką lodów waniliowych, aby uzyskać pyszny kontrast między gorącym i zimnym.

TOSTY FRANCUSKIE Z GRUSZKAMI I CZEKOLADĄ

SKŁADNIKI 4 sztuki

- 8 kromek chleba kanapkowego
- 50 g cukru pudru
- 20 g gorzkiego kakao w proszku
- 25 cl mleka

- 2 jaja
- 2 świeże gruszki
- 30 g brązowego cukru
- Masło do pieczenia
- 30 g startej ciemnej czekolady

Snack Collection
4 min
Snack Collection Precision
P1 - 4 min

KROKI I INSTRUKCJE:

Wymieszaj cukier i kakao w misce. Wlej mleko i jajka. Ubijaj, aż cukier się rozpuści.

Wlej płyn do naczynia z obwódką, a następnie zanurz kromki w płynie po obu stronach. Odstawić na blasze do pieczenia.

Obierz gruszki, przekrój je na pół i wydrąż, a następnie pokrój na plasterki o grubości 1 cm. Podziel je na 4 kromki chleba kanapkowego i przykryj pozostałymi kromkami. Posyp brązowym cukrem.

Rozgrzej urządzenie.

Roztop niewielką ilość masła na płycie urządzenia i umieść na niej kromki za pomocą płaskiej łopatkki.

Za pomocą łopatkki umieść kromki na talerzu, zetrzyj nad nimi czekoladę i podawaj ciepło.

Wskazówki: Aby uzyskać rozpylającą się w ustach, wyrafinowaną wersję tego wspaniałego klasycznego dania, użyj nieco czerstwego chleba, aby wchłonął mieszaninę bez rozpadania się. Jeśli chcesz, aby to danie było jeszcze pyszniejsze, wybierz brioszkę, chleb wiejski lub nawet chleb orzechowy.

TORTILLA ZIEMIACZANA

SKŁADNIKI 2 sztuki

- 300 g obranych ziemniaków
- 1 łyżka gruboziarnistej soli
- 4 jaja

- 2 szczypty soli
- 2 lub 3 szczypty czarnego pieprzu
- 2 łyżki suszonej cebuli

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 min

KROKI I INSTRUKCJE:

Pokrój ziemniaka w małe kostki. Umieść ziemniaki i sól w rondlu wypełnionym wodą. Ugotuj je, pilnując, aby się nie rozpadły. Pozostaw do ostygnięcia w zimnej wodzie, przecedź i odłóż na bok.

Ubij jajka, sól i pieprz w misce.

Rozgrzej urządzenie.

Przelej połowę jaj na płytę urządzenia, rozmieszaj z połową ziemniaków i posyp cebulą.

Sprawdź, czy wypiek się udał, i w razie potrzeby zacznij od nowa.

Za pomocą łopatkki umieść tortillę na talerzu. Ciesz się ciepłym daniem.

Wskazówki: Dodaj świeże zioła, szynkę lub wędzonego łososa, aby nadać całoci wyrafinowany charakter.



FRENCH TOAST

ZUTATEN Für 8 Stück

- 8 Scheiben Brioche, 4 cm dick
- 4 Eier
- 500 ml Milch
- 100 g Kristallzucker

- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 TL gemahlener Zimt
- Salz und Pfeffer
- 40 g brauner Zucker
- Butter zum Kochen

Snack Collection
4 min.
Snack Collection Precision
P1 - 3 min. 30 sek.

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Eier, Milch, Zucker, Vanilleextrakt und Zimt in einer Schüssel verquirlen. Eine Prise Salz und Pfeffer hinzugeben. Die Brioche-Scheiben in die Mischung eintauchen und die Flüssigkeit auf jeder Seite für ein paar Sekunden einziehen lassen. Auf ein Backblech legen.

Die Flüssigkeit mit einem Esslöffel auf den Scheiben verteilen. Die Scheiben mit braunem Zucker bestreuen.

Das Gerät vorheizen.

Etwas Butter auf der Platte schmelzen. Mit einem Pfannenwender die Scheiben daraufgeben.

Heiß servieren.

Tipps: Servieren Sie den French Toast warm mit Ahornsirup, frischem Obst oder Marmelade für ein Gourmet-Frühstück. Achten Sie darauf, die Brioche-Scheiben nicht zu lange in der Eimischung zu lassen, damit sie nicht auseinanderfallen.

FRENCH TOAST MIT MANDELN UND ORANGENBLÜTEN

ZUTATEN Für 4 Stück

- 4 Scheiben Brioche, 4 cm dick
- 250 ml Milch
- 2 Eier
- 50 g Kristallzucker

- 20 g gemahlene Mandeln
- 10 ml Orangenblütenwasser
- 4 EL Kristallzucker
- 50 g geröstete Mandelstifte

Snack Collection
4 min.
Snack Collection Precision
P1 - 3 min. 30 sek.

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Milch, Eier, Zucker, gemahlene Mandeln und Blütenwasser in einer Schüssel verquirlen.

Die Scheiben in die Mischung eintauchen und die Flüssigkeit auf jeder Seite für ein paar Sekunden einziehen lassen. Auf ein Backblech legen.

Die Flüssigkeit mit einem Esslöffel auf den Scheiben verteilen. Jede Scheibe mit Zucker bestreuen.

Das Gerät vorheizen.

Mit einem Pfannenwender die Scheiben auf die Platte geben.

Die Scheiben auf einen Teller legen und die Mandeln darüber streuen. Heiß servieren.

Tipps: Servieren Sie sie mit saisonalen Früchten (Erdbeeren, Himbeeren oder Orangen) oder einer Portion Vanilleeis für einen köstlichen Heiß-Kalt-Kontrast.

FRENCH TOAST MIT BIRNE UND SCHOKOLADE

ZUTATEN Für 4 Stück

- 8 Scheiben Sandwichbrot
- 50 g Kristallzucker
- 20 g ungesüßtes Kakaopulver
- 250 ml Milch

- 2 Eier
- 2 reife Birnen
- 30 g brauner Zucker
- Butter zum Backen
- 30 g dunkle Schokolade, geraspelt

Snack Collection
4 min.
Snack Collection Precision
P1 - 4 min.

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Zucker und Kakao in einer Schüssel mischen. Milch und Eier hinzugeben und verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Die Flüssigkeit in einen tiefen Teller gießen und die Scheiben in die Flüssigkeit legen und einmal wenden. Auf ein Backblech legen.

Die Birnen schälen, halbieren und entkernen, dann in 1 cm große Scheiben schneiden. Auf 4 Scheiben Sandwichbrot verteilen und mit den restlichen Scheiben bedecken. Mit braunem Zucker bestreuen.

Das Gerät vorheizen.

Etwas Butter auf der Geräteplatte schmelzen und die Scheiben mit einem Pfannenwender hineingeben.

Die Scheiben anschließend auf einen Teller legen, die Schokolade darüber raspeln und warm servieren.

Tipps: Verwenden Sie für diese raffinierte Version dieses großartigen Gourmet-Klassikers leicht trockenes Brot, damit es die Mischung aufnimmt, ohne auseinanderzufallen. Wählen Sie Brioche, Bauernbrot oder sogar Walnussbrot für noch mehr Genuss.

KARTOFFELTORTILLA

ZUTATEN Für 2 Stück

- 300 g geschälte Kartoffeln
- 1 EL grobes Salz
- 4 Eier

- 2 Prisen Salz
- 2 Prisen schwarzen Pfeffer
- 2 EL getrocknete Zwiebeln

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P1 - 3 min.

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Schneiden Sie die Kartoffeln in kleine Würfel. Die Kartoffeln und das grobe Salz in einen Topf mit Wasser geben. Kochen und dabei darauf achten, dass sie nicht zerfallen. In kaltem Wasser abkühlen lassen, abgießen und beiseite stellen.

Eier, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verquirlen.

Das Gerät vorheizen.

Die Hälfte der Eier auf die Geräteplatte geben, die Hälfte der Kartoffeln darüber geben und die Zwiebeln darüber streuen.

Prüfen Sie, ob sie gebacken sind, und wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf.

Die Tortilla auf einen Teller legen. Warm servieren.

Tipps: Für eine Gourmet-Note geben Sie frische Kräuter, Schinken oder geräucherten Lachs hinzu.

Entdecken Sie weitere Rezepte
und teilen Sie Ihre eigenen
Rezepte in der App „My Tefal“.



WENTELTEEFJES

INGREDIËNTEN Voor 8 stuks

- 8 sneetjes brood of brioche, 4 cm dik
- 4 eieren
- 50 cl melk
- 100 g fijne kristalsuiker

- 1 tl vanille-extract
- 1 tl gemalen kaneel
- Zout en peper
- 40 g basterdsuiker
- Bakboter

Snack Collection
4 min.
Snack Collection Precision
P1 - 3 min. 30

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Klop de eieren, de melk, de suiker, het vanille-extract en de kaneel samen in een kom. Voeg een snufje zout en peper toe.
Doop de sneetjes brood of brioche in het mengsel en laat ze het mengsel aan elke kant een paar seconden absorberen. Leg ze apart op een bakplaat.
Verdeel het mengsel met een eetlepel over de sneetjes. Strooi de basterdsuiker over de bovenkant van de sneetjes.
Verwarm het apparaat voor.
Smelt een beetje boter op de plaat. Leg de sneetjes er met een platte spatel op.
Serveer warm.

Tips: Serveer het wentelteefje warm met ahornsiroop, vers fruit of jam voor een uitgebreid ontbijt. Laat de sneetjes brood niet te lang in het eimengsel liggen om te voorkomen dat ze uit elkaar vallen.

WENTELTEEFJE MET AMANDELEN EN SINAASAPPELBLOESM

INGREDIËNTEN Voor 4 stuks

- 4 sneetjes brood of brioche, 4 cm dik
- 25 cl melk
- 2 eieren
- 50 g fijne kristalsuiker (4 el)

- 20 g amandelpoeder
- 1 cl sinaasappelbloesemwater
- 4 el fijne kristalsuiker
- 50 g geroosterde, geschaafde amandelen

Snack Collection
4 min.
Snack Collection Precision
P1 - 3 min. 30

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Klop de melk, de eieren, de suiker, het amandelpoeder en het bloesemwater samen in een kom.
Doop de sneetjes brood in het mengsel en laat ze het mengsel aan elke kant een paar seconden absorberen.
Leg ze apart op een bakplaat.
Verdeel het mengsel met een eetlepel over de sneetjes. Strooi de suiker over elke sneetje.
Verwarm het apparaat voor.
Leg de sneetjes met een platte spatel op de plaat.
Leg de sneetjes op een bord en bestrooi ze met de amandelen. Serveer warm.

Tips: Serveer met seizoensfruit (aardbeien, frambozen of sinaasappelpartjes) of een bolletje vanille-ijs voor een heerlijk warm-koud contrast.

WENTELTEEFJE MET ZACHTE PEER EN CHOCOLADE

INGREDIËNTEN Voor 4 stuks

- 8 sneetjes sandwichbrood
- 50 g fijne kristalsuiker (4 el)
- 20 g bitter cacao-poeder
- 25 cl melk

- 2 eieren
- 2 rijpe peren
- 30 g basterdsuiker
- Boter om te bakken
- 30 g geraspte pure chocolade

Snack Collection
4 min.
Snack Collection Precision
P1 - 4 min.

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Meng de suiker en de cacao in een kom. Schenk de melk en eieren erbij, en klop tot de suiker is opgelost.
Giet het mengsel in een hoge schaal en dompel beide zijden van de sneetjes vervolgens onder in het mengsel. Leg ze apart op een bakplaat.
Schil de peren, halveer ze en verwijder het klokhuis. Snijd ze dan in plakjes van 1 cm. Verdeel de plakjes over 4 sneetjes sandwichbrood. Bestrooi ze met basterdsuiker.
Verwarm het apparaat voor.
Smelt een beetje boter op de plaat van het apparaat en leg de sneetjes erop met een platte spatel.
Leg de sneetjes met de spatel op een bord, rasp de chocolade eroverheen en serveer warm.

Tips: Gebruik voor deze verfijnde versie van deze geweldige klassieker een beetje oud brood, zodat het brood het mengsel absorbeert zonder uit elkaar te vallen. Voor nog meer heerlijkheid kunt u brioche, boerenbrood of zelfs walnootbrood gebruiken.

AARDAPPELTORTILLA

INGREDIËNTEN Voor 2 stuks

- 300 g geschilde aardappelen
- 1 el grof zout
- 4 eieren

- 2 snufjes zout
- 2 snufjes zwarte peper
- 2 el gedroogde uienpoeder

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P1 - 3 min.

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Snijd de aardappels in kleine blokjes. Doe de aardappelen en het grove zout in een steelpan gevuld met water. Kook ze en zorg dat ze niet uit elkaar vallen. Laat afkoelen in koud water. Laat ze vervolgens uitlekken en zet ze apart.
Doe de eieren met het zout en de peper in een kom en klop ze op.
Verwarm het apparaat voor.
Giet de helft van de eieren op de plaat van het apparaat, strooi de helft van de aardappelen erover en bestrooi alles met de ui.
Controleer op gaarheid en start het bakproces opnieuw indien nodig.
Leg de tortilla met een spatel op een bord. Eet de tortilla warm.

Tips: Voeg verse kruiden, ham of gerookte zalm toe voor een heerlijke twist.

ARME RIDDERE

INGREDIENSER 8 stk.

- 8 skiver brioche, 4 cm tyk
- 4 æg
- 5 dl mælk
- 100 g sukker

- 1 tsk. vanilleekstrakt
- 1 tsk. stødt kanel
- Salt og peber
- 40 g brun farin
- Smør til tilberedning

Snack Collection
4 min.
Snack Collection Precision
P1 - 3,5 min.

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Pisk æg, mælk, sukker, vanilleekstrakt og kanel sammen i en skål. Tilføj en knivspids salt og peber. Dyp briocheskiverne i blandingen i et par sekunder på hver side, så de absorberer væsken. Læg dem på en bageplade.

Brug en spiseske til at fordele væsken på skiverne. Drys farin på skiverne.

Forvarm apparatet.

Smelt lidt smør på pladen. Brug en flad palet til at lægge skiverne på pladerne.

Serveres varme.

Tips: Servér de arme riddere varme med ahornsirup, frisk frugt eller syltetøj til en gourmetmorgenmad. Sørg for ikke at lade briocheskiverne ligge i æggeblandingen for længe, så de ikke falder fra hinanden.

ARME RIDDERE MED MANDLER OG APPELSINBLOMST

INGREDIENSER 4 stk.

- 4 skiver brioche, 4 cm tykke
- 2,5 dl mælk
- 2 æg
- 50 g sukker

- 20 g mandelmel
- 0,1 dl appelsinblomstvand
- 4 spsk. sukker
- 50 g ristede mandelflager

Snack Collection
4 min.
Snack Collection Precision
P1 - 3,5 min.

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Pisk mælk, æg, sukker, mandelmel og appelsinblomstvand sammen i en skål.

Dyp skiverne i blandingen i et par sekunder på hver side, så de absorberer væsken. Læg dem på en bageplade.

Brug en spiseske til at fordele væsken på skiverne. Drys sukker over hver skive.

Forvarm apparatet.

Brug en flad palet til at lægge skiverne på pladerne.

Læg skiverne på en tallerken, og drys med mandlerne. Serveres varme.

Tips: Servér med årstidens frugt (jordbær, hindbær eller appelsinbåde) eller en skefuld vaniljeis for at få en lækker varm kontrast.

ARME RIDDERE MED PÆRE OG CHOKOLADE

INGREDIENSER 4 stk.

- 8 skiver sandwichbrød
- 50 g sukker
- 20 g bitter kakaopulver
- 2,5 dl mælk

- 2 æg
- 2 modne pærer
- 30 g brun farin
- Smør til bagning
- 30 g revet mørk chokolade

Snack Collection
4 min.
Snack Collection Precision
P1 - 4 min.

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Bland sukker og kakao i en skål. Hæld mælk og æg i, og pisk, indtil sukkeret er opløst.

Hæld væsken i en dyb tallerken, og dyp derefter brødskiverne i væsken på begge sider. Læg dem på en bageplade.

Skræl pærerne, halvér dem, fjern kernehuset, og skær dem derefter i 1 cm tykke skiver. Fordel dem på 4 skiver sandwichbrød, og læg resten af brødskiverne over. Drys med brun farin.

Forvarm apparatet.

Smelt lidt smør på pladen på apparatet, og læg skiverne på med en flad paletkniv.

Brug paletkniven til at lægge skiverne på en tallerken, riv chokoladen over dem, og servér dem varme.

Tips: For at opnå en mere raffineret version af denne fantastiske gourmet-klassiker, der smelter i munden, kan du prøve at bruge dag gammelt brød, så det bedre absorberer blandingen uden at falde fra hinanden. Hvis det skal være endnu mere lækkert, kan du prøve briochebrød, bondebrød eller valnøddebrød.

KARTOFFELTORTILLA

INGREDIENSER 2 stk.

- 300 g skrællede kartofler
- 1 spsk. groft salt
- 4 æg

- 2 knivspidser salt
- 2 knivspidser sort peber
- 2 spsk. løgpulver

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P1 - 3 min.

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Skær kartoflerne i små tern. Hæld kartoflerne og det grove salt i en kasserolle fyldt med vand. Kog dem, indtil de er møre. Lad dem køle af i koldt vand, dræn dem, og sæt til side.

Pisk æg, salt og peber i en skål.

Forvarm apparatet.

Hæld halvdelen af æggene på apparatets plade, læg kartofler på den ene halvdel, og drys med løgpulver.

Tjek, om de er færdige. Bag videre, hvis de ikke er.

Brug en paletkniv til at lægge en tortilla på en tallerken. Nyd dem varme.

Tips: Hvis det skal have et strejf af gourmet, kan du tilsætte friske urter, skinke eller røget laks.

FATTIGA RIDDARE

INGREDIENSER För 8 st.

- 8 skivor brioche, 4 cm tjocka
- 4 ägg
- 50 cl mjölk
- 100 g strösocker

- 1 tsk vaniljextrakt
- 1 msk malen kanel
- Salt och peppar
- 40 g farinsocker
- Smör till tillagning

Snack Collection
4 minuter
Snack Collection Precision
P1 - 3 min 30 s

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Vispa ihop ägg, mjölk, socker, vaniljextrakt och kanel i en bunke. Tillsätt en nypa salt och peppar. Doppa briocheskiivorna i blandningen och låt dem suga åt sig av vätskan i några sekunder på varje sida. Lägg åt sidan på en bakplåt. Använd en matsked och fördela vätskan över skiivorna. Strö farinsockret över skiivorna. Förvärm apparaten. Smält lite smör på plattan. Placera skiivorna på plattan med en platt stekspade. Servera varma.

Tips: Servera de fattiga riddarna varma, med lönnssirap, färsk frukt eller sylt för en riktig gourmetfrukost. Lämna inte briocheskiivorna i äggblandningen för länge, då kan de lätt falla isär.

FATTIGA RIDDARE MED MANDEL OCH APELSINBLOMMA

INGREDIENSER För 4 st.

- 4 skivor brioche, 4 cm tjocka
- 2,5 dl mjölk
- 2 ägg
- 50 g strösocker

- 20 g mandelmjöl
- 1 cl apelsinblomsvatten
- 4 msk strösocker
- 50 g rostade mandelspån

Snack Collection
4 minuter
Snack Collection Precision
P1 - 3 min 30 s

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Vispa ihop mjölk, ägg, socker, mandelmjöl och apelsinblomsvatten i en bunke. Doppa skiivorna i blandningen och låt dem suga åt sig av vätskan i några sekunder på varje sida. Lägg åt sidan på en bakplåt. Använd en matsked och fördela vätskan över skiivorna. Strö socker över varje skiva. Förvärm apparaten. Placera skiivorna på plattan med en platt stekspade. Placera skiivorna på en platta och strö över mandlarna. Servera varma.

Tips: Servera med säsongens frukter (jordgubbar, hallon eller apelsinklyftor) eller en skopa vaniljglass för en utsökt kontrast mellan varmt och kallt.

FATTIGA RIDDARE MED PÄRON OCH CHOKLAD

INGREDIENSER För 4 st.

- 8 skivor rostbröd
- 50 g strösocker
- 20 g råkakao
- 2,5 dl mjölk

- 2 ägg
- 2 mogna päron
- 30 g farinsocker
- Smör till tillagning
- 30 g riven mörk choklad

Snack Collection
4 minuter
Snack Collection Precision
P1 - 4 minuter

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Blanda socker och kakao i en bunke. Häll i mjölk och ägg och vispa tills sockret har lösts upp. Häll vätskan i ett fat med höga kanter och doppa sedan skiivorna i vätskan på båda sidorna. Lägg åt sidan på en bakplåt. Skala päron, halvera och kärna ur dem och skär dem sedan i 1 cm stora bitar. Fördela på 4 skivor rostbröd och täck med de återstående skiivorna. Strö över farinsocker. Förvärm apparaten. Smält lite smör på apparatens platta och lägg på skiivorna med en platt stekspade. Lägg över skiivorna på en tallrik med stekspaden, riv över choklad och servera varma.

Tips: För den här versionen av en fantastisk klassiker bör du använda bröd som har blivit lite hårt så att det kan absorbera blandningen utan att falla isär. Välj brioche, lantbröd eller till och med valnötsbröd för en ännu smakrikare version.

POTATISTORTILLA

INGREDIENSER För 2 stycken

- 300 g skalad potatis
- 1 msk grovkornigt salt
- 4 ägg

- 2 nypor salt
- 2 nypor svartpeppar
- 2 msk lökpulver

Snack Collection
3 minuter
Snack Collection Precision
P1 - 3 minuter

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Skär potatisen i små kuber. Häll potatis och grovkornigt salt i en kastrull fylld med vatten. Koka tills de är mjuka men inte faller isär. Låt svalna i kallt vatten, häll av och ställ åt sidan. Vispa ägg, salt och peppar i en bunke. Förvärm apparaten. Häll hälften av äggen på apparatens platta, lägg på hälften av potatisen och strö över lökpulver. Kontrollera om de är klara och starta om vid behov. Använd en stekspade för att placera tortillan på en tallrik. Ät varm.

Tips: För en gourmettouch kan du tillsätta färska örter, skinka eller rökt lax.

ARME RIDDERE

INGREDIENSER 8 porsjoner

- 8 skiver brioche, 4 cm tykke
- 4 egg
- 50 cl melk
- 100 g strøssukker

- 1 ts vaniljeekstrakt
- 1 ts malt kanel
- Salt og pepper
- 40 g brunt sukker
- Smør til steking

Snack Collection
4 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 min 30 sek

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Visp sammen egg, melk, sukker, vaniljeekstrakt og kanel i en bolle. Tilsett en klype salt og pepper. Dypp briocheskivene i blandingen, og la dem absorbere væsken i noen sekunder på hver side. Sett dem til side på et stekebrett.

Bruk en spiseskje for å spre væsken over skivene. Dryss brunt sukker over toppen av skivene.

Forvarm produktet.

Smelt litt smør på platen. Bruk en flat stekespade til å legge på skivene.

Serveres varme.

Tips: Server arme riddere varme med lønnesirup, fersk frukt eller syltetøy for å skape en gourmetfrokost.

Pass på å ikke la briocheskivene ligge i eggeblanding for lenge. Da kan de falle fra hverandre.

ARME RIDDERE MED MANDLER OG APPELSINBLOMST

INGREDIENSER 4 porsjoner

- 4 skiver brioche, 4 cm tykke
- 25 cl melk
- 2 egg
- 50 g strøssukker

- 20 g mandelmel
- 1 cl appelsinblomst vann
- 4 ss strøssukker
- 50 g ristede mandler, i skiver

Snack Collection
4 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 min 30 sek

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Visp sammen melk, egg, sukker, mandelmel og appelsinblomst vann i en bolle.

Dypp skivene i blandingen, og la dem absorbere væsken i noen sekunder på hver side. Sett dem til side på et stekebrett.

Bruk en spiseskje til å spre væsken over skivene. Dryss sukker over hver skive.

Forvarm produktet.

Legg skivene på platen ved hjelp av en flat stekespade.

Legg skivene på en tallerken, og strø over mandelskivene. Serveres varme.

Tips: Serveres med sesongens frukt (jordbær, bringebær eller appelsinskiver) eller en kule vaniljeis for å skape en deilig kontrast mellom det varme og det kalde.

ARME RIDDERE MED SMELTET PÆRE OG SJOKOLADE

INGREDIENSER 4 porsjoner

- 8 skiver hvitt brød
- 50 g strøssukker
- 20 g kakaopulver uten sukker
- 25 cl melk

- 2 egg
- 2 modne pærer
- 30 g brunt sukker
- Smør til baking
- 30 g revet mørk sjokolade

Snack Collection
4 min
Snack Collection Precision
P1 - 4 min

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Bland sukker og kakao i en bolle. Hell i melk og egg, og visp til sukkeret er oppløst.

Hell væsken i en skål med kant, og dypp deretter skivene i væsken på begge sider. Sett dem til side på et stekebrett.

Skrell pærene, skjær dem i to og fjern kjernen. Skjær dem deretter i 1 cm skiver. Fordel dem mellom fire brødskeer, og dekk til med resten av skivene. Dryss over brunt sukker.

Forvarm produktet.

Smelt litt smør på platen, og bruk en flat stekespade til å legge på skivene.

Bruk stekespaden til å legge skivene på en tallerken. Riv sjokoladen over dem, og server dem varme.

Tips: For denne raffinerte versjonen av denne gourmetklassikeren som smelter i munnen, kan du bruke litt tørt brød, slik at det absorberer blandingen uten å falle fra hverandre. For en enda bedre smak kan du velge brioche, landbrød eller til og med valnøttbrød.

POTETTORTILLA

INGREDIENSER 2 porsjoner

- 300 g skrelte poteter
- 1 ss grovt salt
- 4 egg

- 2 klyper med salt
- 2 klyper svart pepper
- 2 ss sprøstekt løk

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 min

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Skjær potetene i små terninger. Hell potetene og grovt salt i en kasserolle fylt med vann. Kok dem møre. La de avkjøles i kaldt vann, hell av vannet og sett dem til side.

Visp sammen eggene, salt og pepper i en bolle.

Forvarm produktet.

Hell halvparten av eggene på platen i apparat, strø over halvparten av potetene og dryss over løken.

Kontroller at de er stekt, og gjenta ved behov.

Bruk en stekespade til å legge tortillaen på en tallerken. Nytes mens den er varm.

Tips: For å ta retten til et nytt nivå kan du tilsette friske urter, skinke eller røkelaks.

KÖYHÄT RITARIT

AINEKSET 8 kappaletta

- 8 briossiviipaletta, paksuus 4 cm
- 4 kananmunaa
- 5 dl maitoa
- 100 g hienoa sokeria

- 1 tl vaniljauutetta
- 1 tl kanelijauhetta
- Suolaa ja pippuria
- 40 g fariinisokeria
- Voita kypsennykseen

Snack Collection
4 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 min 30 s

OHJEET:

Vatkaa munat, maito, sokeri, vaniljauute ja kaneli kulhossa. Lisää hyppysellinen suolaa ja pippuria. Kasta briossiviipaleet seokseen ja anna niiden imeä nestettä muutaman sekunnin ajan kummaltakin puolelta. Laita viipaleet pellille odottamaan.

Levitä neste viipaleiden päälle ruokalusikalla. Ripottele fariinisokeria viipaleiden päälle.

Esilämmitä laite.

Sulata levyllä pieni nokare voita. Asettele viipaleet levyllä litteällä lastalla.

Tarjoile kuumana.

Vinkkejä: Tarjoile köyhät ritarit lämpiminä vaahterasiirapin, tuoreiden hedelmien tai hillon kera ja nauti gurmeeamiaisesta. Varmista, ettet jätä briossiviipaleita munaseokseen liian pitkäksi aikaa, jotta ne eivät murene.

KÖYHÄT RITARIT MANTELEILLA JA APPELSIININKUKALLA

AINEKSET 4 kappaletta

- 4 briossiviipaletta, paksuus 4 cm
- 2,5 dl maitoa
- 2 kananmunaa
- 50 g hienoa sokeria

- 20 g mantelijauhetta
- 10 ml appelsiininkukkavettä
- 4 rkl hienoa sokeria
- 50 g paahdettuja manteleita pilkottuina

Snack Collection
4 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 min 30 s

OHJEET:

Vatkaa maito, munat, sokeri, mantelijauhe ja kukkavesi kulhossa.

Kasta viipaleet seokseen ja anna niiden imeä nestettä muutaman sekunnin ajan kummaltakin puolelta.

Laita pellille odottamaan.

Levitä neste viipaleiden päälle ruokalusikalla. Ripottele sokeria jokaisen viipaleen päälle.

Esilämmitä laite.

Asettele viipaleet levyllä litteällä lastalla.

Siirrä viipaleet lautaselle ja ripottele päälle mantelia. Tarjoile kuumana.

Vinkkejä: Tarjoile kauden marjojen ja hedelmien (mansikoiden, vadelmien tai appelsiinilohkojen) tai vaniljajäätelön kera ja nauti maukkaasta kuuman ja kylmän kontrastista.

KÖYHÄT RITARIT PEHMEILLÄ PÄÄRYNÖILLÄ JA SUKLAALLA

AINEKSET 4 kappaletta

- 8 viipaletta paahtoleipää
- 50 g hienoa sokeria
- 20 g kaakaojauhetta
- 2,5 dl maitoa

- 2 kananmunaa
- 2 kypsää päärynää
- 30 g fariinisokeria
- Voita paistamiseen
- 30 g tummaa suklaata raastettuna

Snack Collection
4 min
Snack Collection Precision
P1 - 4 min

OHJEET:

Sekoita sokeri ja kaakao kulhossa. Lisää maito ja munat ja vatkaa, kunnes sokeri on liuennut.

Kaada neste syvään astiaan ja kasta viipaleet nesteessä molemmin puolin. Laita viipaleet pellille odottamaan.

Kuori ja puolita päärynät, poista kota ja leikkaa päärynöistä 1 cm:n paksuisia viipaleita. Jaa 4 paahtoleivä ja paina loput leipäviipaleet päälle kansiksi. Ripottele päälle fariinisokeria.

Esilämmitä laite.

Laita pieni nokare voita sulamaan laitteen levyllä ja asettele viipaleet perään litteällä lastalla.

Siirrä viipaleet lautaselle lastan avulla, raasta päälle suklaata ja tarjoile lämpiminä.

Vinkkejä: Kun haluat upeasta gurmeeklassikosta hienostuneen ja suussa sulavan version, käytä kuivahtanutta leipää. Tällöin leipä ei murene, kun se kastetaan seokseen. Käytä briossia, maalaisleipää tai jopa saksanpähkinäleipää, kun kaipaavat suurta makunautintoa.

PERUNATORTILLA

AINEKSET 2 kappaletta

- 300 g kuorittuja perunoita
- 1 tl karkeaa suolaa
- 4 kananmunaa

- 2 hyppysellistä suolaa
- 2 hyppysellistä mustapippuria
- 2 rkl kuivattua sipulirouhetta

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 min

OHJEET:

Leikkaa perunat pieniksi kuutioiksi. Kaada perunat ja karkea suola vedellä täytettyyn kattilaan. Keitä, kunnes ne eivät hajoa. Anna jäähtyä kylmässä vedessä, valuta ja aseta sivuun.

Vatkaa munat, suola ja pippuri kulhossa.

Esilämmitä laite.

Kaada puolet munista laitteen levyllä, levitä joukkoon puolet perunoista ja ripottele päälle sipulia.

Tarkista kypsytys ja jatka kypsennystä tarvittaessa.

Siirrä tortilla lautaselle lastan avulla. Nauti lämpiminä.

Vinkkejä: Saat gurmeeaterian lisäämällä tuoreita yrttejä, kinkkua tai savulohta.

ФРАНЦУЗЬКИЙ ТОСТ

ІНГРЕДІЄНТИ На 8 порцій

- 8 скибочок булочки бріюш товщиною 4 см
- 4 яйця
- 500 мл молока
- 100 г дрібнозернистого цукру

- 1 ч.л. екстракту ванілі
- 1 ч.л. меленої кориці
- Сіль і перець
- 40 г коричневого цукру
- Вершкове масло для приготування

Snack Collection
4 хв
Snack Collection Precision
P1 - 3 хв 30 с

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ:

У чаші збийте разом яйця, молоко, цукрову пудру, ванільний екстракт і корицю. Додайте щіпку солі й перець.

Занурте шматочки бріюш в суміш і дайте їм вібрати рідину на кілька секунд із кожного боку.

Відкладіть на деко.

Столовою ложкою розподіліть рідину по скибочках. Посипте скибочки зверху коричневим цукром.

Розігрійте прилад.

На тарілці розтопіть трохи вершкового масла. За допомогою плоскої лопатки викладіть скибочки зверху.

Подавайте суп у гарячому вигляді.

Поради: Подавайте французькі тости теплими, із кленовим сиропом, свіжими фруктами або джемом для вишуканого сніданку. Не залишайте шматочки бріюш в яєчній суміші надовго, щоб вони не розвалилися.

ФРАНЦУЗЬКИЙ ТОСТ ІЗ МИГДАЛЕМ ТА ФЛЕРДОРАНЖЕВОЮ ЕСЕНЦІЄЮ

ІНГРЕДІЄНТИ На 4 порції

- 4 скибочок булочки бріюш товщиною 4 см
- 250 мл молока
- 2 яйця
- 50 г цукрового піску

- 20 г меленого мигдалю
- 10 мл флердоранжевої есенції
- 4 ст. л. дрібнозернистого цукру
- 50 г підсмаженого подрібненого мигдалю

Snack Collection
4 хв
Snack Collection Precision
P1 - 3 хв 30 с

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ:

Збийте в чаші молоко, яйця, цукрову пудру, мигдальний порошок і флердоранжеву есенцію.

Занурте скибочки в суміш і дайте їм вібрати рідину на кілька секунд із кожного боку. Відкладіть на деко.

Столовою ложкою розподіліть рідину по скибочках. Посипте кожну скибочку цукром.

Розігрійте прилад.

За допомогою плоскої лопатки викладіть скибочки на тарілку.

Викладіть скибочки на тарілку і посипте мигдалем. Подавайте у гарячому вигляді.

Поради: Подавайте із сезонними фруктами (полуницею, малиною або часточками апельсина) або кулькою ванільного морозива для смачного контрасту між гарячим і холодним.

ТАНУЧІ ФРАНЦУЗЬКІ ТОСТИ З ГРУШЕЮ ТА ШОКОЛАДОМ

ІНГРЕДІЄНТИ На 4 порції

- 8 скибочок бутербродного хліба
- 50 г цукрового піску
- 20 г гіркого какао-порошку
- 250 мл молока

- 2 яйця
- 2 стиглі груші
- 30 г коричневого цукру
- Вершкове масло для випікання
- 30 г тертого темного шоколаду

Snack Collection
4 хв
Snack Collection Precision
P1 - 4 хв

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ:

Змішайте цукор і какао в чаші. Влийте молоко, додайте яйця і збивайте, доки цукор не розчиниться.

Перелийте рідину у форму з бортиками, потім занурте скибочки в рідину з обох боків. Відкладіть на деко.

Почистьте груші, розріжте їх навпіл і видаліть серцевину, потім наріжте скибочками по 1 см. Розподіліть по 4 скибочках бутербродного хліба і накрийте рештою скибочок. Посипте коричневим цукром.

Розігрійте прилад.

Розтопіть трохи вершкового масла на тарілці приладу й викладіть скибочки за допомогою плоскої лопатки.

За допомогою лопатки викладіть скибочки на тарілку, зверху посипте тертим шоколадом і подавайте теплими.

Поради: Для цієї вишуканої і витонченої версії класичної гурманської страви, що тоне в роті, використовуйте злегка черствий хліб, щоб він ввібрав суміш, не розпадаючись на шматочки. Для додаткової смакоти візьміть бріюш, домашній хліб або навіть хліб із волоськими горіхами.

КАРТОПЛЯНА ТОРТИЛЬЯ

ІНГРЕДІЄНТИ На 2 порції

- 300 г очищеної картоплі
- 1 ст.л. крупної солі
- 4 яйця

- 2 щіпки солі
- 2 щіпки чорного перцю
- 2 ст.л. сушеної цибулевої муки

Snack Collection
3 хв
Snack Collection Precision
P1 - 3 хв

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ:

Картоплю поріжте на дрібні кубики. У каструлю, наповнену водою, висипте картоплю та крупну сіль.

Варіть, поки вона не розвалиться. Залиште вихолонуті у холодній воді, відцідіть і відставте.

У чаші збийте яйця, сіль і перець.

Розігрійте прилад.

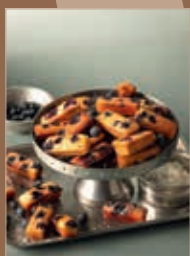
Вилийте половину яєць у форму приладу, розкладіть половину картоплі та посипте цибулею.

Перевірте готовність і за потреби повторіть процедуру.

Лопаткою викладіть тортілью на тарілку. Подавайте страву теплою.

Поради: Для більшої вишуканості додайте свіжу зелень, шинку або копчений лосось.

one appliance,
endless possibilities



and
more...

20 plates sets to collect

purchase on [tefal.com](https://www.tefal.com)

1520016958