

Klasik Fransız Tostu

Dışı çıtır, içi yumuşacık mükemmel klasik Fransız tostü tarifi. Evde altın sarısı, restoran kalitesinde Fransız tostü 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

- Krema karışımını hazırlayın**

Siğ 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.
- 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.**

5 Ekmeđi bekletin

Her ekmek dilimini krema karışımına her taraf 30 saniye daldırın, ekmeği ıslak yapmadan sıvının emilmesini sağlamak için nazikçe bastırın.

6 Fransız tostunu pişirin

Bekletilmiş ekmek dilimlerini her parça arasında boşluk bırakarak tavaya yerleştirin ve altı altın kahverengi ve çıtır olana kadar 2-3 dakika pişirin.

7 İnce spatula kullanarak her dilimi çevirin ve ikinci taraf altın kahverengi olana ve merkez nazikçe bastırıldığında sert hissedilene kadar 2-3 dakika daha pişirin.

8 Kalan ekmek dilimleriyle bekletme ve pişirme işlemini tekrarlayın, partiler arasında gerektiğinde tavaya daha fazla tereyağı ekleyin.

9 Serve immediately

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

İpuçları

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

Ekmeđi 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 çıtırılık 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.