

4. שם המתכון : פרנץ' טוסט עם ריבת אגסים-אמרטו ושמנת חמוצה

מצרכים ל-4 מנות:

כלי עבודה : סיר קטן נייר אפייה חתוך לעיגול בקוטר הסיר מחבת עם מכסה	החומרים: לפרנץ' טוסט: 4 פרוסות עבות של חלה או לחם בריוש שתי ביצים רבע כוס חלב כפית תמצית וניל איכותית גרד מחצי תפוז כף סוכר וקורט מלח 30 גר' חמאה 2 כפות שמן קנולה לטיגון להגשה: גביע שמנת חמוצה 2 כפות שבבי שקדים מולבנים, קלויים מעט אבקת סוכר לריבת אגסים-אמרטו: חמישה אגסים מזן אנג'ו (אדום) קלופים ופרוסים לפלחים (אחד פורס און קמרה) 300 גר' סוכר מיץ מתפוז אחד 3 כפות ליקר אמרטו
------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

שלבי ההכנה:

1. מכינים את הריבה – בסיר קטן מניחים את הסוכר ומיץ התפוזים ומביאים לרתיחה. מוסיפים את האגסים ומחזירים לרתיחה. מנמיכים את האש ומבשלים לאט, מכוסה בעיגול נייר אפייה, עד לספיגת כל הנוזלים והפיכת האגסים לשקופים (20 דק'). מוסיפים את האמרטו ומצננים.
2. מכינים פרנץ' טוסט- מערבבים את כל חומרי הבליחה בקערית. מחממים במחבת (בעלת מכסה תואם) מעט חמאה ושמן קנולה. טובלים את פרוסות החלה בבליחה משני הצדדים. מטגנים במחבת מכוסה משני הצדדים על חום בינוני .
3. מעבירים לצלחת הגשה- מניחים פרוסת חלה, עליה מריבת האגסים ולצידה כף שמנת חמוצה. מפזרים מעל אבקת סוכר ושקדים קלויים.