Pain perdu



Ingredienser

2 baguetter (se tips)

2,5 dl melk
3/4 dl kremfløte
60 g sukker
2 store egg
1 ts vaniljesukker
1 ts kanel
en klype muskat

Til steking:
125 g smør

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Skjær daggamle baguetter opp i skiver som er ca 4 cm tykke.

Pisk sammen melk, fløte, sukker, egg, vaniljesukker og krydder med en stålvisp. Dypp baguettbitene i blandingen og la de ligge i 10-15 minutter, slik at de blir godt gjennomtrukket (se tips).

Stek brødstykkene deretter i stekepanne sammen med godt med smør. Pass på at varmen ikke er for sterk, for brødstykkene trenger noen minutter på hver side for å bli gjennomstekte.

Legg de stekte brødstykkene på et passende fat etterhvert som de blir ferdige. Hold dem varme i stekeovnen på 100-125°C.

Sikt rikelig med melis over rett før servering.

Tips

Du kan bruke 2 store baguetter eller i stedet 4 minibaguetter. På bildet er det brukt minibaguetter. Disse er litt mer kompakte i konsistensen enn de originale, lange baguettene.

Det lønner seg å bruke en nokså dyp bolle når du skal bløte opp baguettbitene. De skal være nokså store, så du får ikke plass til alle i bollen på en gang.

Pass ekstra godt på når du steker, slik at brødbitene ikke blir brente. Ikke stek for mange om gangen og bruk middels varme.

Vil du servere "Pain perdu" sammen med hjemmelaget jordbærsaus, moser du friske eller frosne jordbær i en food processor eller med stavmikser. Smak til med melis til jordbærmosen er søt nok.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pain-perdu