

Francuski bogati tost i kolač sa hiljadu listića

Bogati tost – Croque monsieur

Bešamel

500 ml mleka

70 g margarina s maslacem

2 kašike pšeničnog brašna

$\frac{1}{2}$ kašičice muskatnog oraščića

$\frac{1}{2}$ kašičice mlevenog crnog bibera

$\frac{1}{2}$ kašičice kuhinjske soli

Za slaganje tosta

10 kriški tost hleba

140 g topivog kačkavalja

5 listova šunke

20 g dižon senfa

Način pripreme

Bešamel sos: U šerpici zagrejati mleko, u drugoj rastopiti margarin i propržiti brašno. Kada se uprži brašno dodati toplo mleko i kuvati oko 5 minuta na slaboj vatri, sve vreme mešajući. Začiniti oraščićem, solju i biberom.

Zagrejati rernu na 180°C. Kačkavalj izrendati na krupnije.

Tost poređati u pleh i zapeći u rerni dok ne porumeni. Svako parče nakon pečenja namazati kašikom bešamel sosa, zatim staviti šunku i posuti sirom. Pokriti drugom kriškom, staviti malo senfa. Po vrhu obilno staviti bešamel sos i još malo sira. Peći 7 minuta, zatim uključiti ventilator na rerni i peći još 2 minuta. Poslužiti sečeno dijagonalno, da se dobiju trouglovi.



Kolač sa hiljadu listova – Mille-feuille

300 g lisnatog testa
2 kašičice šećera u prahu

Krem

500 ml mleka
1 štapić vanile
5 žumanaca
2 kašike šećera
2 kašike pšeničnog brašna
1 kašika gustina

Preliv

6 kašika šećera u prahu
1 kašika vode
kakao prah

Način pripreme

Lisnato testo odlediti ako je zaleđeno. Sipati mleko u šerpu. Izvaditi semenke iz štapića vanile i sipati u mleko, ali ubaciti i štapić i zagrejati mleko. U činiji umutiti žumanca sa šećerom, brašnom i gustinom. Dodati malo toplog mleka, pa sve dobro sjediniti. Izvaditi štapić iz mleka i polako sve vreme mešajući sipati ostatak toplog mleka u žumanca. Vratiti sve zajedno u šerpu i kuvati nekoliko minuta neprekidno mešajući, dok se krem ne zgusne. Kuvani krem pokriti providnom folijom da se ne uhvati korica i ostaviti da se ohladi.

Ugrejati rernu na 200°C. Razvući lisnato testo i iseći na 9 jednakih pravougaonika. Na papir za pečenje poređati pravougaonike. Svaki probušiti viljuškom i posuti prah šećerom. Staviti odozgo još jedan papir za pečenje i još jedan pleh. Peći 15 do 20 minuta sve dok testo ne postane rumeno i hrskavo.

Fil staviti u špric ili kesu sa zvezdastim nastavkom. Slagati na sledeći način: tri sloja kore i dva sloja fila. Dekorirati prelivom.