



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés:



Elkészítés: **25**



**Havas Dóra**



## LIME KRÉMES FRANCIA PIRÍTÓS

Ez most egy olyan különleges recept lesz, amiben egy angol és egy francia nem csak békében megfér egymás mellett, de még illenek is egymáshoz! Dóra egy hamisítatlan angol lime krémmel és egy kalács alapú francia pirítóssal vet véget a két nemzet évszázados rivalizálásának. Mert, ha ezzel az édes, krémes, mennyei és tartalmas reggelivel egy asztalhoz ülteted a haragosokat, a békülés is garantált lesz!

### HOZZÁVALÓK

4 db lime leve és  
finomra reszelt héja

100 g vaj  
100 g cukor  
7 db extrafriss tojás

2,5 dl tej  
1 evőkanál vanília  
kivonat  
1 kevés reszelt

citromhéj  
**ALLERGÉNEK**  
laktóz, tojás, glutén

1

A lime levét, a vaj felét, a cukrot, 3 egész enyhén felvert tojást és két tojássárgáját lábosba tesszük és alacsony lángon, kevergetve addig főzzük, amíg elkezd sűrűsödni.



2

Ekkor hozzákeverjük a vaj másik felét és kevergetve addig főzzük, amíg sűrű és fényes lesz.



3

A végén hozzákeverjük a citrom frissen reszelt héját is.



4

Üvegekbe tesszük, langyosan lezárjuk és így hagyjuk kihűlni. Hűtőben 2 hétig eláll

5 A kalácsszeleteket megkenjük lime krémmel, kettőt összeragasztunk



6 Két egész tojást villával kissé felverjük, összekeverjük a tejjel és a vaníliakivonattal.



7 Beleforgatjuk a kalácsokat, hagyjuk, hogy kicsit megszívják magukat



8 Egy serpenyőben egy kevés vajon pirosra sütjük a bundás kalácsot, megfordítjuk és a másik oldalán ugyanígy kisütjük.



**Töltse le további receptjeinket az [auchan.hu/receptek](https://auchan.hu/receptek) oldalról!**

