

# French toast

Tiempo de preparación: 180 Min



## Ingredientes

### Para la mousse de mascarpone

**Agua:** Cantidad necesaria

**Crema de leche semimontada:** 100 cc

**Queso Crema:** 300 cc

**Yemas batidas:** 5 Unidades

**Azucar:** 200 g

**Gelatina hidratada:** 5 Gramos

**Ralladura de 1 limón:**

### Para las french toast

**Leche:** 250 cc

**Manteca:** Cantidad necesaria

**Pan de brioche:** 2 Rodajas

**Huevos:** 2 Unidades

**Salsa de frutilla:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Para la *mousse* de mascarpone, en una olla, colocamos azúcar, cubrimos con agua y llevamos al fuego hasta obtener un *almíbar*.
- Trabajamos las yemas en una batidora y le agregamos en forma de hilo el *almíbar* cuando llegue a 118°C. Batimos hasta que se enfríe. Reservamos.
- En un bol mezclamos el queso *crema*, el queso mascarpone, la ralladura de *limón* y la preparación de yemas reservada.
- Añadimos *gelatina* sin sabor hidratada, *crema* de leche semi montada y mezclamos con movimientos envolventes. Llevamos al frío.
- Para las french toast, en un bol mezclamos los huevos, la leche y pasamos por esta mezcla las rodajas de pan brioche.
- Llevamos a una sartén caliente con *manteca* y doramos de ambos lados.
- Para el armado, servimos las french toast con *mousse* de mascarpone por encima y terminamos con coulis de frambuesa.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/french-toast-3>