



French toast με λευκή σοκολάτα & κάστανο

Μερίδες: 2-4 μερίδες **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 10-15 λεπτά

Φυλάσσουμε την σος λευκής σοκολάτας αεροστεγώς κλεισμένη στο ψυγείο για 2-3 μέρες.

Υλικά για τη γέμιση:

70-80 γρ. κάστανα, βρασμένα φιλοκομμένα

50 γρ. [κουβερτούρα Λευκή Nestlé Dessert](#), φιλοκομμένη

Υλικά για το french toast:

4 χοντρές φέτες τσουρέκι ή ψωμί χθεσινό

130 ml ρόφημα καρύδας ή άλλο φυτικό ρόφημα της προτίμησής μας, χωρίς ζάχαρη

15 γρ. κορν φλάουρ

¼ κ.γλ. μπέικιν πάουντερ

1 κ.σ. σιρόπι αγαύης

1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας

φυτικό βούτυρο, για το τηγάνισμα

Υλικά για την σος λευκής σοκολάτας:

200 ml κρέμα γάλακτος ή φυτική κρέμα

130 γρ. [κουβερτούρα Λευκή Nestlé Dessert](#), σε κομματάκια

Υλικά για το σερβίρισμα:

φιστίκια Αιγίνης, κοπανισμένα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Στη μία φέτα τσουρεκιού βάζουμε τα φιλοκομμένα κάστανα, πασπαλίζουμε με την [Λευκή κουβερτούρα Nestlé Dessert](#), κλείνουμε με την άλλη φέτα και πιέζουμε τις άκρες με τα δάχτυλα μας ή με ένα πιρούνι ώστε να κλείσει καλά. Επαναλαμβάνουμε και για τις άλλες 2 φέτες.
- 2) Σε μπολ ανακατεύουμε με σύρμα το φυτικό ρόφημα, το κορν φλάουρ, τον, το μπέικιν πάουντερ, το σιρόπι αγαύης και το εκχύλισμα βανίλιας.



- 3) Σε ένα αντικολλητικό τηγάνι βάζουμε λίγο φυτικό βούτυρο και το αφήνουμε να λιώσει. Βυθίζουμε το κάθε french toast στο μείγμα του μπολ για 30” και το μεταφέρουμε στο τηγάνι. Ψήνουμε από την κάθε πλευρά για 2-4 λεπτά μέχρι να πάρει χρώμα και τα μεταφέρουμε σε πιάτα
- 4) Σε ένα κατσαρολάκι βάζουμε την φυτική κρέμα να ζεσταθεί, όχι να βράσει. Προσθέτουμε την [Λευκή κουβερτούρα Nestlé Dessert](#) και ανακατεύουμε πολύ καλά μέχρι να λιώσει. Τέλος προσθέτουμε το εκχύλισμα βανίλιας, ανακατεύουμε και αποσύρουμε από τη φωτιά.
- 5) Σερβίρουμε τα french toast με σος λευκής κουβερτούρας και φιστίκια αιγίνης.

BRIEF:

- [κουβερτούρα Λευκή Nestlé Dessert](#)

Λευκή κουβερτούρα ειδική για ζαχαροπλαστική, από τις καλύτερες ποικιλίες κακάο με πλούσιο άρωμα, φυσικό εκχύλισμα βανίλιας και βελούδινη υφή.

Η λευκή σοκολάτα δεν περιέχει μάζα κακάο παρά μόνο βούτυρο του κακάο. Είναι πιο ευαίσθητη όσον αφορά το λιώσιμό της και για αυτό χρειάζεται περισσότερη προσοχή προκειμένου να μην καεί ή να μην λιώσει ομοιόμορφα.