

KVÁSKOVÁ TOPINKA SE SLANOU MEDOVOU RICOTTOU A PEČENÝM HROZNOVÝM VÍNEM

Objevila jsem sladkou verzi topinky. Topinku dělám většinou jen ve slané verzi, ale uznávám, že i nasladko má své kouzlo. Tuto druhou variantu rozpečeného chleba jsem zvolila jako snídani, ale samozřejmě si ji můžete podle chuti vychutnat v jakoukoli dobu.

Topinku připravuju v topinkovači, aby se netopila v oleji, ale způsob přípravy nechám zcela na vás. Lehkost dodá topince krém z ricotty s trochou medu a soli, šťavnatost pak získá díky pečenému hroznovému vínu s trochou olivového oleje.

INGREDIENCE

4 plátky kváskového chleba
200 g ricotty
1 lžíce tekutého medu
½ lžičky soli
2 hrozny bílého nebo červeného vína – pokud máte možnost, lepší bude bezpeckové víno (část hroznů si necháme na ozdobu)
3 lžíce olivového oleje
pekanové ořechy

POSTUP

1. Troubu rozejdeme na 200°C. Plech vyložíme pečicím papírem, rozložíme hroznové víno. Doporučuji kuličky otrhat, aby se lépe servírovaly. Pokapeme olivovým olejem. Pečeme 15 minut, aby kuličky změkly.
2. Mezitím opečeme v topinkovači nebo na oleji plátky chleba, podle toho, jak máme rádi.
3. V misce smícháme ricottu s medem, osolíme a vytvoříme hladkou směs.
4. Pekanové ořechy nakrájíme na kousky.
5. Na topinky rozdělíme krém, poklademe opečenými a čerstvými hrozny a posypeme pekanovými ořechy. Nakonec můžeme ještě zakápnout medem.

Tip: místo ricotty lze použít lučinu, která dodá kombinaci výraznější chutí.