

Képviselőfánk

Hozzávalók:

A tésztához:

20 dkg olaj

20 dkg víz

20 dkg liszt

6 db tojás

csipet só és cukor

A krémhez:

1 tasak házi krémes krémpor

8 dl tej

1/2 l Hulala cukrászhab



Elkészítés:

A vizet és az olajat melegítsük fel. Ha felmelegedett beletesszük a sót és cukrot, végül a lisztet. Folyamatosan kevergetve addig főzzük, amíg a massa el nem válik az edény falától. (Kb. 5-8 perc) A tűzről levéve egyenként - robotgéppel - hozzákeverjük a tojásokat. Akkor lesz kész, ha a tészta állaga szép sima, egynemű lesz. Szilikonos sütőlappal kibélelünk egy nagy tepsit, és egymástól nagyobb távolságra - habzsák segítségével - diónyi halmokat nyomunk. (Azért szükséges nagyobb távolságot hagyni, mert a tészta sütés közben megnő!) 220 fokra előmelegített sütőben tesszük. A sütő alját vízzel bespricceljük, és egy kis jénai tálkában, lábosban is vizet helyezünk bele. 10-15 perc sütés után a hőfokot 170 fokra csökkentjük, és a fánkokat szép aranyárgára sütjük. (kb. 10-15 perc, a sütés közben a sütő ajtaját tilos kinyitni!) Amíg a tészta sült, a tasakon lévő leírás alapján elkészítjük a krémet, felferjük a cukrászhabot. A kihűlt fánkok tetejét levágjuk, és megtöltjük a krémmel, majd ennek a tetejére habzsákból rányomjuk a habot. Ráhelyezzük a fánk levágott tetejét, és tálalás előtt meghintjük porcukorral.