



Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkta

1 csésze	Szeder
1 csésze	Egres
250 g	Mascarpone
100 g	Habtejszín
1 evőkanál	Agavé szirup
	♦ Chai Moment
150 g	Liszt
8 g	Sütőpor
80 g	Cukor
2 darab	Tojás
100 ml	Kefír
100 ml	Napraforgó olaj
1 csipet	♦ Gyömbér, őrölt
1 csipet	♦ Szegfűszeg, őrölt
1 csipet	♦ Szerecsendió, egész

Chai krémes fánk

⌚ 40—45 Perc 

Elkészítés

- 1 Első lépésként melegítsük elő a sütőt 180 °C-ra és kenjük ki vajjal a fánk sütőformákat (10 db fánkhhoz).
- 2 Egy tálban keverjük össze a tésztához a lisztet és a sütőport. Egy másik tálban verjük fel a tojást a cukorral, a szerecsendióval, a gyömbérrel, a szegfűszeggel és a fahéjjal. Kézi robotgéppel is dolgozhatunk.
- 3 Következő lépésként adjuk hozzá a kefir és az olajat, majd keverjük el. Öntsük hozzá a lisztes keveréket és dolgozzuk sima tésztává.
- 4 Öntsük a tésztákat a formákba és süssük nagyjából 15 percig, amíg aranybarna nem lesz.
- 5 Közben készítsük el a Chai krémet is. Keverjük össze a mascarponét az agavé sziruppal és a Kotányi Chai Moment keverékkel ízlés szerint. Verjük kemény habbá a tejszínt és óvatosan forgassuk össze a mascarponéval.
- 6 Mossuk meg a gyümölcsöket és töröljük szárazra. Az elkészült fánkokat hagyjuk kihűlni, vágjuk ketté mindegyiket és töltsük meg chai krémmel.
- 7 Díszítsük gyümölcsökkel és tálaljuk.

