



Epres-vaníliás képviselőfánk

🕒 180–210 Perc   

Elkészítés

- 1 A vaját, a sót és a cukrot összedolgozzuk, amíg egynemű nem lesz. Hozzáadjuk a lisztet, és sima tésztává keverjük. Két sütőpapír között 1–2 mm vastagra nyújtjuk, majd 1 órára fagyasztóba tesszük.
- 2 A sütőt 200 °C-ra előmelegítjük. A tepsiket sütőpapírral béleljük, és 4 cm-es köröket rajzolunk rá.
- 3 Egy lábasban összekeverjük a vizet, a vaját, a sót és a vaníliát. Felforraljuk, majd levesszük a tűzről, és hozzáadjuk a lisztet, gyorsan keverve.
- 4 Visszatesszük a tűzre, és 2 percig kevergetve tovább főzzük. Átöntjük egy tálba, és kevergetve kissé hűtjük. Ezután fokozatosan hozzáadjuk a tojásokat, és sima, egynemű tésztává dolgozzuk.
- 5 A tésztát habzsákból a tepsire nyomjuk. A ropogós tésztakéregből köröket szúrunk ki, és a tetejükre helyezzük.
- 6 200 °C-on 15 percig sütjük, majd 180 °C-ra visszavéve további 15–20 percig, amíg aranybarnára sül. Ezután kivesszük, és megszurkáljuk, hogy a gőz távozzon. Teljesen kihűtjük.
- 7 A cukrot és a kukoricakeményítőt összekeverjük, majd hozzáadjuk a tojássárgáját, a vaníliát és a sót. A tejet felmelegítjük, majd fokozatosan hozzákeverjük a masszához és sűrűre főzzük.
- 8 Hozzákeverjük a vaját, majd fóliával letakarjuk úgy, hogy közvetlenül a krém felületére simuljon, és teljesen kihűtjük.
- 9 A tejszínt kemény habbá verjük. A kihűlt krémet átkeverjük, hozzáadjuk a mascarponét, majd óvatosan beleforgatjuk a felvert tejszínhabot. A fánkokat megtöltjük krémmel és eperlekvárral. A tetejüket friss eperrel díszítjük.

Összetevők 6 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

A ropogós kéreghez:

80 g	Vaj
100 g	Finomliszt
100 g	Barna cukor
	Egy csipet só

A fánkokhoz:

110 ml	Víz
90 g	Vaj
110 g	Finomliszt
1 tk	♦ Bourbon vaníliapaszta
1 tk	Só
180 g	Tojás, enyhén felverve (kb. 4 nagy tojás)

A vaníliás krémhez:

70 g	♦ Bourbon vaníliás cukor
30 g	Kukoricakeményítő
85 g	Tojássárgája
1 tk	♦ Bourbon vaníliapaszta
0.5 tk	Só
350 ml	Tej
30 g	Vaj
200 g	Mascarpone
220 g	Habtejszín
150 g	Eperlekvár

