Cronut (leveles fánk) vaníliakrémmel és málnával

— Perc

Elkészítés

1 Először is készítsük el a vaníliakrémet: Egy közepes lábasban melegítsünk 200 ml tejet forrásig. Egy tálban keverjük össze a tojássárgáját, a kukoricakeményítőt, a cukrot és 100 ml tejet, jó alaposan. Vegyük le a felforrósított tejet a tűzhelyről, és folyamatos keverés közben öntsük hozzá a tojásos keveréket.

2 Tegyük vissza a lábast alacsony hőfokra, és folyamatos keverés mellett főzzük, amíg a keverék besűrűsödik, körülbelül 3-5 percig. Amint buborékok jelennek meg a felületén, adjuk hozzá a Bourbon vaníliapasztát és a sót, és főzzük még 1 percig.

3 Vegyük le a kész vaníliakrémet a tűzről, tegyük át egy hőálló tálba, fedjük le a felületét fóliával, és hagyjuk szobahőmérsékleten 30 percig állni. Ezután tegyük át a hűtőszekrénybe, hogy teljesen kihűljön. Ha kihűlt, habosítsuk fel a krémet.

4 Töltsünk meg egy nagy lábast olajjal, és melegítsük fel 165 °C-ra. Vágjunk 10 téglalap alakú darabot sütőpapírból (10x10 cm). Öntsük a vaníliás cukrot egy kis tálba a kisült fánkok bevonásához.

5 A leveles tésztát 0,7 mm vastagságúra sodorjuk ki, és egy kerek (7 cm átmérőjű) pogácsaszaggatóval vágjunk ki köröket belőle. Egy kisebb kerek vágóeszközzel (2 cm átmérőjű) vágjuk ki a körök közepét, hogy fánk alakot kapjunk. A kivágott fánkokat helyezzük át a sütőpapírra.

6 Amint az olaj felforrósodott, óvatosan tegyünk bele egyszerre 2 fánkot, és süssük mindkét oldalát 2 percig. Vegyük ki a fánkokat, és szűrőn 1 percig csöpögtessük le őket, majd hintsük meg őket vaníliás cukorral. Ismételjük meg a maradék tésztával, és hagyjuk kihűlni a fákokat.

7 Miután kihűlt, minden fánk alján vágjunk néhány lyukat. A vaníliakrémet töltsük át egy habzsákba, a lekvárt pedig egy másikba. A lyukakon keresztül töltsük meg a fánkokat a krémmel és a lekvárral, és tálalhatjuk is.

Összetevők 8 fő részére

= Kotányi Produkte

500 g	Fagyasztott leveles tészta
1.5 l	Olaj, a sütéshez
1 csomag	Bourbon vaníliás cukor
100 g	Málnalekvár
25 g	Kukoricakeményítő
300 ml	Tej
1 csomag	Bourbon vaníliás cukor
1 ek.	Bourbon vaníliapaszta
1 csipet	Só