



Krémes puffancsok

🕒 45–60 Perc 

Elkészítés

- 1 A tésztához a vizet, egy jó csipet sót és a vaját egy serpenyőben felforraljuk. Ezután levesszük a tűzről, és kanálról kanálra hozzákeverjük a lisztet. Ezután visszatesszük a tűzhelyre.
- 2 Forralás közben folyamatosan keverjük, amíg a tészta csomóvá nem válik. Ezután levesszük a tűzhelyről, és hagyjuk teljesen kihűlni. Felkeverjük a tojásokat egy tálban, majd belekeverjük a tésztába, amíg a tészta el nem válik a fazék falától.
- 3 A sütőt előmelegítjük 220°-ra. Egy vízzel teli, tűzálló tálat teszünk a sütő aljába, hogy gőz képződjön.
- 4 Sütőpapírral kibélelünk egy tepsit. A keveréket egy csőzsákba tesszük, és egy csillagfúvóka segítségével sütőpapírra halmokat nyomunk belőle. Hagyjunk elegendő helyet közöttük, mert megnőnek. Ezután süssük a sütőben 30 percig. Ez idő alatt a sütőt nem szabad kinyitni.
- 5 A sütés után rögtön felvágja a puffancsokat, majd hagyjuk kihűlni. Ezáltal belül bolyhos, kívül ropogós marad.
- 6 A töltelékhez a tejszínt a habfixálóval, a tojáslikőrrel és a cukrokkal kemény habbá verjük. Ezzel a krémmel töltjük meg a puffancsokat.
- 7 Megszórjuk porcukorral, és tetszés szerint friss bogyós gyümölcsökkel díszítjük.

Összetevők 5 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

| | |
|---------------|---------------------------|
| 50 g | Vaj |
| 150 g | Liszt |
| 4 db | Tojás |
| 1 csipet | ♦ Tengeri só, durva szemű |
| 250 ml | Víz |
| A töltelékhez | |
| 400 g | Habtejszín |
| 0.5 ek | ♦ Bourbon vaníliás cukor |
| 1 csomag | Habfixáló |
| 5 ek | Tojáslikőr |
| | Porcukor |
| | Friss bogyós gyümölcs |

