



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

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.

