Színes krémek és mázak a farsangi fánkokhoz

30—45 Perc

Elkészítés

1. A vaníliakrémhez forralj fel 250 ml tejet a vaníliás cukorral és a kristálycukorral. A maradék tejet keverd össze a vaníliás pudingporral, és keverd bele a forrásban lévő tejbe. Főzd a pudingot készre, majd hagyd kihűlni.
2. Olvaszd ki a málnát majd keverd össze a porcukorral és pürésítsd. Ez lesz az alapja a málnakrémnek. Ezután keverd krémesre a túrót, és add hozzá a málnás elegyhez, és keverd jól össze az egészet. Végül fűszerezd az őrölt kardamommal.
3. A kész fánkokat az oldalukon lyukaszd ki. Itt kell majd megtölteni a krémmel. Ehhez tedd a krémeket egy-egy habzsákba, és töltsd meg vele a fánkokat a lyukakon keresztül.
4. A kurkumás mázhoz keverd simára a porcukrot a citromlével együtt. Majd add hozzá a kurkumát, és keverd krémesre.
5. A rózsaszín meggyes-vaníliás mázhoz kapard ki a vaníliát a rúdból. Keverd össze a porcukrot a vízzel.
   Ezután add hozzá a meggylevet, és keverd bele a vaníliát.
6. Végül mártsd a fánkok tetejét a kívánt mázba, és hagyd kissé megszáradni.

Összetevők 15 fő részére

= Kotányi Produkte

A vaníliakrémhez

600 ml	Tej
120 g	Cukor
60 g	Vanília puding
30 g	Bourbon vaníliás cukor

A málnakrémhez

250 g	Túró
200 ml	Tejszín
200 g	Mirelit málna
4 ek	Porcukor
1 tk	Kardamom, őrölt

A kurkumás mázhoz

100 g	Porcukor
1 db	Citrom leve
1 ek	Kurkuma répával, gyömbérrel és más finom ízekkel

A rózsaszín, vaníliás mázhoz

2 ek	Meggylé
200 g	Porcukor
2 ek	Víz
1 db	Bourbon vaníliarúd, egész