



Színes krémek és mázak a farsangi fánkokhoz

🕒 30—45 Perc   

Elkészítés

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	♦ archive: 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

- 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.

