

Habkönnyű, krémes képviselő- fánkocskák



ÖSSZETEVŐK

TÉSZTA

	g
Liszt BL 55	300
Víz	500
Cukor	20
Tojás	500
Só	10
Argenta General	200

KRÉM

	g
Cukor	350
Tojásfehérje	270
Tej	1000
Cremanilla	160

DÍSZÍTÉS

	g
Italmax	300

TECHNOLÓGIA

- Forraljuk fel a vizet a sóval, cukorral és margarinnal együtt. Adjuk hozzá az átszitált lisztet, majd jól reszteljük át. Ezután adagoljuk hozzá a tojásokat, amíg a tészta egyneművé nem válik. Készítsünk tetszőleges formákat nyomószák segítségével. Végül mérettől függően 180°C-on 25-30 perc alatt süssük készre.
- Forraljuk fel a tej 2/3 részét a cukor felével. A maradék tejben keverjük el a **Cremanilla** pudingport és adjuk a forrásban lévő tejhez. Forraljuk addig, amíg sima, egynemű krémet nem kapunk. Végül verjük fel a tojásfehérjét a maradék cukorral, majd a főzött pudingot kis adagokban, laza mozdulattal adagoljuk hozzá a felvert tojásfehérjéhez.
- A kész, kihűlt képviselőfánkocskát vágjuk ketté és az üreges részt töltjük meg a főzött krémünkkel. A krém tetejére rétegezzünk felvert **Italmaxot**, majd helyezzük rá a képviselőfánkocsk tetejét. Az üres tésztát ízesített habbal is tölthetjük. Ízlés szerint díszítsük porcukorral.