

Ekler fánk

Hozzávalók:

- 12dkg zsír
- 12dkg víz
- 15dkg rizsliszt
- 5 egész tojás

Krémhez:

- 8dl tej
- 3 evőkanál vanília puding
- ízlés szerinti cukor
- 400ml tejszín
- 1 evőkanálnyi habrógzító

csoki máz:

- 100g étcsoki
- 2-3 evőkanál étolaj

A vizet és a zsírt felforraljuk és belekeverjük a lisztet és addig főzzük /reszteljük /amíg nagyjából egybeálló tésztát kapunk.

Levesszük a tűzről és egyesével beledolgozzuk a tojásokat robotgép segítségével . Habzsákból egyforma hosszúságú csíkokat nyomunk a sütőlapra . A sütőnek forrónak kell, hogy legyen.

A fánkokat sütés előtt alaposan meghintjük hideg vízzel. Sütés 175 fokon történik a nagyságtól függően az idő 30-45 perc.

NAGYON FONTOS NEM SZABAD KINYITNI A SÜTŐ AJTAJÁT.

Közben elkészítjük a krémet. A pudingot megfőzzük ,amint kihűlt a felvert tejszínhabot a pudinghoz keverünk .

A fánkokat elvágjuk kettőbe habzsákból betöltjük a fánkokat , a fánk tetőket olvasztott csokiba mártjuk és a krémre helyezzük.