

# Képviseelőfánk gesztenyés töltelékkel

Hozzávalók:

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

Krémhez:

- 5dl tej
- 3 evőkanál vanília puding
- ízlés szerinti cukor
- 100g reszelt gesztenye
- 400ml tejszín
- habrögztítő

Elkészítése:

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. Ha van habzsákunk akkor egyforma nagyságú fánkokat nyomunk a sütőlapra, ha nincs akkor kanállal formázzunk. A sütőnek forrónak kell, hogy legyen.

A fánkokat sütés előtt alaposan meghintjük hideg vízzel. Sütés 175°C-on 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 tejszínhabból egy keveset a pudinghoz keverünk a gesztenyét belereszeljük.

A fánkokat elvágjuk kettőbe az aljába pudingos krémet majd a tejszínhabot majd a kalapot helyezük rá.