

Croque en bouche (karamellás, vaníliakrémés fánktorony) -  
készítette Pintér Brigitta



Croque en bouche (karamellás, vaníliakrémés fánktorony) -  
készítette Pintér Brigitta

Hozzávalók a tésztához:

2 dl víz, 2 csipetnyi só, 2 mokkáskanál kristálycukor, 12 dkg vaj, 8 közepes (M-es) tojás, 20 dkg finomliszt

a tepszi kikenéséhez:

2 dkg vaj

a vaníliás krémhez:

1 vaníliarúd, 4 dl tej, 3 dl zsíros tejszín 8 tojássárgája, 6 dkg kristálycukor, 4 dkg kukoricakeményítő

a karamellhez:

20 dkg kristálycukor, 1 dl víz

1. A tésztához a vizet a sóval és a cukorral fölforraljuk. A vajat belerakjuk, addig forraljuk, míg elolvad benne. Kisebb lángra állítjuk, a lisztet egyszerre beleszórjuk, és kevergetve addig főzzük, amíg sima lesz, és elválik az edény falától. Ez kb. 2 perc. A tűzről lehúzzuk, majd azonnal egyesével beledolgozzuk a tojásokat. A legjobb, ha elektromos habverővel mindegyikkel jól elkeverjük.

2. Nyomózsákba töltjük és egy kikent tepsire diónyi gömböket nyomunk belőle, egymástól kellő távolságra, mert megnőnek sütés közben. Ebből a mennyiségből kb. 30 kisebb fánkunk lesz. A sütő aljába egy kis lábasban vizet teszünk, ez biztosítja az állandó gőzt sülés közben. A fánkokat előmelegített sütőben, nagy lánggal (230 °C; légkeveréses sütőben 210 °C) 4 percig sütjük. Ekkor a lángot mintegy 20 °C-kal mérsékeljük, és a fánkokat így sütjük további 12 percig anélkül, hogy közben a sütő ajtaját kinyitnánk. Ezután a sütőt elzárjuk, ajtaját résnyire kinyitjuk — például egy fakanállal kitámasztjuk —, és így szárítjuk a fánkokat további 15-20 percig. Ezután már kivehetjük a sütőből, had hűljenek ki.

3. A vaníliarudat lapjában kettévágjuk, a belsejét kikaparjuk. A tejet és 2,5 deci tejszín-t a kikapart vanília rudakkal feltesszük forni. A tojások sárgáját a cukorral fehéredésig keverjük, majd a keményítőt, a kikapart vanília belsejét és a félretett 0,5 deci tejszín-t is hozzáadjuk. A forró tejhez öntjük, kevergetve sűrűre főzzük. Megvárjuk amíg kihül, majd miután a vaníliarudakat kidobtuk belőle, kis sima csővel ellátott habzsákba kanalazzuk. A fánkokat az oldalán, itt a legvékonyabb a tészta, beszúrjuk a sima csővel, és így nyomjuk bele a krémet.

4. A karamellhez a cukrot egy lábasban, kis lángon, aranysárgára pirítjuk. Ha úgy látjuk, hogy a cukor kristályosodik és nem olvad, pár csepp ecettel segíthetünk rajta. Nagyon óvatosan, mert forró, a vizet ráöntjük, ekkor a cukor hirtelen darabokba összeáll, de ez nem jelent hibát, 5-6 percnyi forralással elolvad és be is sűrűsödik kellőképp. Mostantól kell gyorsabban dolgozni, nehogy megkössön a karamell. Egy fánkot kissé belemártunk, majd egy másikat hozzátapasztunk. Így haladunk vele végig, amíg fel nem épül egy kupola. Ehhez először egy karikát csinálunk, majd erre kezdjük az építkezést. Úgy rakjuk a fánkokat, hogy

Croque en bouche (karamellás, vaníliakrémés fánktorony) -  
készítette Pintér Brigitta

mindig „kötésben” legyenek, mint építkezésnél a téglák. A maradékból egy evőkanál segítségével vékony karamell szálakat húzunk a torony köré. Ha építkezés közben a karamell lehűl akkor nehéz vele bánni, még szerencse, hogy újra lehet melegíteni.

Eredetileg kartonlapból vágtak egy gúla formát, de ma már kapható szilikonos is. E köré építették a fánkhalmot, amit azután egyszerűen leemeltek a sablonról.

10 főre

Elkészítési idő: 2 óra 45 perc

Egy darab: 257 kcal • fehérje: 6,0 gramm • zsír: 19,0 gramm • szénhidrát: 15,3 gramm •  
rost: 0,0 gramm • koleszterin: 48 milligramm