



Hozzávalók:

az alaprecept szerint elkészített égetett tésztafánk
a krémhez:

6 tojásfehérje, 25 dkg eper, 5 dl tej, 3 csomag (12 dkg) főzni való eperízű pudingpor, 22,5 dkg kristálycukor

a tetejére:

5 dl jóféle zsíros habtejszín, 3 evőkanál porcukor

1. Az alaprecept szerint megsütjük a fánkokat. Amikor kihültek, recés késsel a felső harmadukat levágjuk, ezek lesznek a kalapok.
2. A tojásfehérjét kemény habbá verjük. Az epret megmossuk, lecsöpögtetjük és kicsumázzuk. Turmixoljuk, az így kapott kb. 2,5 deci eperpürét egy lábásba öntjük. Hozzáadjuk a tejet, a pudingport, a cukrot, és habverővel szüntelenül keverve sűrű krémet főzünk belőle. Ehhez elég éppen csak 1 percig forralni. Ekkor a tűzről lehúzzuk, és a tojáshabot azonnal beleforgatjuk.
3. Melegen, amikor már nem folyik, de még nem is dermedt meg, sima vagy csillagcsővel ellátott habzsákba töltjük, a fánkok üregébe nyomjuk, és hűlni, szilárdulni hagyjuk.
4. A tejszínt a porcukorral kemény habbá verjük, csillagcsöves habzsákba töltjük, és a kihült eperkrémre nyomjuk. A tésztaalapokra porcukrot szitálunk, óvatosan a tejszínhabra illesztjük, és már tálalhatjuk is.

Eperkrémes fánk (eclair) - készült az OnLive© főzőiskolában

Jó tanács

- A tejszínhab, különösen a gyengébb minőségű tejszínből vert, hamar összeeshet, ezért csak tálalás előtt nem sokkal töltsük a fánkokba. Ha mégis több órát kell állnia, habfixálóval keményíthetjük, ezzel verjük habbá.

20 darab

Elkészítési idő: 1 óra + a fánk sütése

Egy fánk: 306 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.