



Hozzávalók:

2 dl víz, 1 mokkáskanál só, 20 dkg zsír vagy vaj, 20 dkg finomliszt, 6 tojás

a tepszi kikenéséhez:

2 dkg zsír vagy vaj

1. A tésztához a vizet egy lábasba öntjük. Megsózzuk, fölforraljuk, majd belerakjuk a zsírt vagy vaját, és addig forraljuk tovább, míg ez is elolvad benne. Ekkor kisebb lángra állítjuk, a lisztet beleszórjuk, és kevergetve addig főzzük, amíg teljesen sima lesz, és elválk 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. Egy alacsony peremű tepsit vgy sütőlapot enyhén kizsírozunk (vajazunk) vagy sütőpapírral kibélelünk. A tojásos masszát csillagcsővel (lehet persze sima csővel is) ellátott habzsákba töltjük, és a tepsire pingponglabda nagyságú halmokat vagy nagyobb papapiskótára hasonlító formákat nyomunk belőle. Ebből a mennyiségből 20 átlagos méretű fánk lesz. Ezeket vizes kézzel megspricceljük, pontosan azzal a mozdulattal, mint ahogyan kézmosás után lerázzuk kezünkről a vizet.

3. Előmelegített sütőben, nagy lánggal (230 °C; légkeveréses sütőben 210 °C) 5 percig sütjük. Ekkor a lángot mintegy 20 °C-kal mérsékeljük, és a fánkokat így sütjük további 15 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.

4. Amikor kihűltek, recés késsel a felső harmadukat levágjuk, ezek lesznek a kalapok, s már tölthetjük is.

Megjegyzés

- Pusztán az elnevezése alapján biztosan kevesen tudják, hogy a tészta mely csoportjáról

van is szó, hisz a köznyelvben alig használatosak a címben szereplő szavak. De ha azt mondjuk, képviselőfánk, eclair (ekler) fánk vagy profiterol, már szinte mindenki szeme előtt megjelenik ez a többnyire finom krémmel töltött, kívül kicsit ropogós, belül üreges, pillekönnyű tészta. Sőt, ebből a tésztából készül a bő zsiradékban sütött csokoládé- és tolófánk is. Az alapreceptben a folyadék, zsír, liszt aránya némiképp változhat, a fentiekben közölt a klasszikusnak számító „anyagkiszabat”.

20 darab

Elkészítési idő: bő 1 óra

Egy darab: 138 kcal

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