



Hozzávalók:

az alaprecept szerint elkészített égetett  
tésztafánk

a krémhez:

6 tojásfehérje, 7,5 dl tej, 3 csomag (12 dkg)  
főzni való vaníliaízű pudingpor, 22,5 dkg  
kristálycukor

a tetejére:

5 dl jóféle zsíros habtejszín, 3 evőkanál  
porcukor

1. Az alaprecept szerint megsütjük a fánkokat. Amikor kihűltek, recés késsel a felső harmadukat levágjuk, ezek lesznek a kalapok.
2. A tojásfehérjét kemény habbá verjük. A tejet egy lábasba öntjük. Hozzáadjuk 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. Ezt a forró vaníliakrémet sima csővel 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 vaníliakrémre nyomjuk. A tésztakalapokra porcukrot szitálunk, óvatosan a tejszínhabra illesztjük, és már tálalhatjuk is.

Jó tanács

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

20 darab

Elkészítési idő: 1 óra + a fánk sütése

Egy fánk: 308 kcal