



Hozzávalók

a tésztához:

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

a tepszi kikenéséhez:

2 dkg zsír vagy vaj

a krémhez:

8 tojásfehérje, 9 dl tej, 3 csomag (12 dkg) főzni való vaníliaízű pudingpor, 22,5 dkg kristálycukor

a tetejére:

5 dl jóféle zsíros habtejcsín, 3 evőkanál porcukor

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 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. Egy alacsony peremű tepsit vagy sütőlapot enyhén kizsírozunk (vajazunk) vagy sütőpapírral kibélelünk. A tojásos massa nem egészen háromnegyedét egy csillagcsővel ellátott habzsákba töltjük és a tepsire 16 kisebb, kissé tojás alakú halmot nyomunk belőle.

Ez lesz majd a hattyú teste.

3. Kikenünk vagy sütőpapírral kibélelünk egy másik tepsit is. A maradék masszát sima csővel ellátott habzsákba kanalazzuk és 16 karcsú nyakú kettős (2) formát nyomunk belőle. Ez lesz a hattyú nyaka.

4. Mindkét tepsit vizes kézzel megspricceljük, pontosan azzal a mozdulattal, mint ahogyan kézmosás után lerázzuk kezünkről a vizet. 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 14 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, hadd hűljenek ki. A nagyobb fánkok felső harmadát levágjuk, ezek lesznek a hattyú szárnyai. Igazából az lenne optimális, ha a nyakakat külön tudnánk sütni, mert 3 perccel kevesebb sütés is elég neki, a törzshöz képest.

5. A krémhez 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. Egy kicsit hűlni hagyjuk, majd a vaníliakrémet sima csővel ellátott habzsákba töltjük, a fánkok üregébe nyomjuk, és hűlni, szilárdulni hagyjuk.

6. A tejszínt a porcukorral kemény habbá verjük, csillagcsöves habzsákba töltjük, és a kihűlt vaníliakrémre nyomjuk. A hattyú fejeket (a kettéseket) belenyomjuk. A félretett szárnyakat egy kevés porcukorral hintjük meg, kettévágjuk, és két oldalról a habra fektetjük úgy, mintha valóban a hattyú szárnyai lennének. Ha még “élethűbbre” szeretnénk, aszalt szilvából vágjunk apró kis pöttyöket, és a krém maradékával (elég ide, amennyi a kimosatlan lábasban maradt) tapasszuk a fejre.

16 darab

Elkészítési idő: 2 óra

Egy darab: 472 kcal • fehérje: 8,1 gramm • zsír: 30,2 gramm • szénhidrát: 41,6 gramm • rost: 0,8 gramm • koleszterin: 135 milligramm