

## Fagylalttal töltött fánkocskák málnaöntettel



### Hozzávalók:

1 dl víz, 1 mokkáskanál só, 10 dkg zsír  
vagy vaj, 10 dkg finomliszt, 3 tojás

a tepszi kikenéséhez:

1 dkg zsír vagy vaj

a töltelékhez: 50 dkg vaníliafagylalt

a málnaöntetchez: 50 dkg málna, 5 evőkanál  
méz

1. A tésztához a vizet egy lábasba öntjük. Megsózzuk, fölforraljuk, belerakjuk a zsírt és addig forraljuk, míg ez is elolvad benne. Kisebb lángra állítjuk, a lisztet beleszórjuk, 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 vagy sütőlapot enyhén kizsírozunk (vajazunk) a tojásos masszát csillagcsővel ellátott habzsákba töltjük és a tepsire diónyi (falatnyi) halmokat nyomunk belőle. Ebből a mennyiségből 20-24 apró méretű fánk lesz. Ezeket vizes kézzel megspricceljük. 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 résznyire kinyitjuk, így szárítjuk a fánkokat további 15-20 percig. Amikor kihültek, recés késsel egy kis szeletet levágunk a tetejükből.
3. Az öntethez való málnából néhány szemet félrerakunk, a többit a mézzel turmixoljuk. Ha túl sűrű lenne, 1-2 kanál vizet is önthetünk hozzá. A magok miatt át is szűrhetjük.
4. A fagylaltot simacsöves habzsákból a fánkok üregébe töltjük, de belekanalazhatjuk kiskanállal is. Tetejüket ráillesztjük, tányérra rakjuk, a málnaöntettel körülöntjük, a félretett málnaszemekkel, esetleg tejszínhabbal és citromfűvel vagy mentalevével díszítjük. Csak frissen finom.

6 főre

Elkészítési idő: 1 óra 10 perc

Egy adag: 577 kcal