

# Fánkok farsangra

## Szalagos fánk

**Hozzávalók:** 50 dkg liszt, 5 dkg sütőmargarin, 5 dkg porcukor, 3 dkg élesztő, 1 dkg só, 3 dl tej, 4 tojássárgája, vaníliás cukor, citromhéj, rum.

Az élesztőt kevés langyos tejben elmorzsoljuk, és hozzáteszünk annyi lisztet, hogy tejfölsűrűségű legyen. Kicsi liszttel megszórva meleg helyre tesszük a kovászt, és hagyjuk megkelni. Ezalatt a margarint a cukorral habosra keverjük, hozzáadjuk a tojások sárgáját, majd a beérett kovászt, és a többi hozzávalót. Addig kell keverni, míg elválik az edény falától. A kész tésztát letakarva meleg helyen 20-30 percig pihentetjük. A megkelt tésztát lisztezett deszkára borítjuk, 3 cm vastagra nyújtjuk, majd szaggatjuk. Letakarva meleg helyen megint megkelesztjük. Amikor már jól megkelt, a közepébe nyomjuk az ujjunkat, mintegy lukat képezve, és bő forró olajban kisütjük, előbb fedő alatt, majd fordítás után fedő nélkül. Ne legyen túl forró az olaj, mert a külseje megéghet, míg belül nyers maradhat a tészta. A fánk lebegjen az olajban, ne érjen le az edény aljára!

## Forgó fánk

**Hozzávalók:** 50 dkg liszt, 3 tojássárgája, csipet só, 10 dkg cukor, 4 dl tej, 3 dkg élesztő, 10 dkg sütőmargarin (olvasztva), 1 tojásfehérje, 3 dkg porcukor, lekvár vagy szörp.

Az élesztőt felfuttatjuk a 3 dl tejben, és a fenn leírt alapanyagokkal összedolgozzuk. Egy kisebb pohárral kiszaggatjuk és megsütjük. A habhoz a tojásfehérjét félig felverjük, majd hozzáadjuk a porcukrot és a lekvárt (vagy szörpöt). Nagyon gyors és finom. Ha az egyik fele megsült, átfordul az olajban a másik oldalára, ha kisméretű pohárral van kiszaggatva.

## Csokis-habos képviselőfánk

**Hozzávalók:** 3 dl víz, 10 dkg sütőmargarin, csipet só, 15 dkg liszt, 5 tojás, 7 dl tejszín, cukor, 3 csomag habfixáló, 1,5 liter tej, 2 csomag csokis pudingpor, 2 tábla étcsokoládé, 6 evőkanál cukor.

Képviselőfánk: A vizet felforraltjuk egy csipet sóval és a margarinnal. Apránként hozzáadjuk a lisztet, és addig keverjük a tűzön, amíg az edény falától elválik. A tűzről levéve robotgéppel hozzákeverjük egyenként a tojásokat. A tepsibe (távolságot hagyva) nagyobb mogyorónyi halmokat teszünk, és forró (180 fokban) sütőben világosra sütjük őket.

Töltelék: ízlés szerint cukrozott, keményre vert tejszínhab (habfixet is tegyük bele). A teljes adag-

hoz kb. 7 dl tejszín kell, de a fánkokat fagyaszthatjuk is, ha kisebb adagot akarunk csak készíteni.

Csokis öntet: A tejet felforraltjuk úgy, hogy a két tábla étcsokit beletördeljük. Két csomag csokis pudingport 6 evőkanál cukorral együtt felfőzünk a tejben. (Jóval hígabbnak kell lennie, mint a hagyományos pudingnak.) Az öntet mennyisége szintén a teljes adagra elég. A kisült, kihűlt fánkokat injekciós fecskendő segítségével megtöltjük a tejszínhabbal, és egy lapos jénai tálban elrendezzük. A kihűlt csokis öntettel az egészet leöntjük.

## Almás-lekváros töltött fánk

**Hozzávalók:** 2 dl tej, 5 dkg cukor, 3 dkg élesztő, 50 dkg finomliszt, 6 tojássárgája, 1 csipet só, 10 dkg margarin, 2 evőkanál rum, 2 alma, fél citrom leve, 3 dkg dió, 1 csipet őrölt fahéj, 5 dkg baracklekvár, olaj, vaníliás cukor.

1 dl tejben felfuttatjuk az élesztőt. A maradék tejben elkeverjük a tojássárgákat, a cukrot és a sót. A lisztbe belekeverjük az élesztős tejet, a teljes tojássárgákat, majd 2-3 részletben a felolvasztott, langyosra hűtött margarint. Kidolgozás után a tésztát kétszeresére kelesztjük, majd 2 cipóra osztjuk, és egyenként 40x40 centis lapokat nyújtunk. Kb. 6 cm-es pohárral megjelöljük az egyik kinyújtott tésztán a fánkok helyét, majd ezekbe a körökbe egy-egy pötty lekvárt, egy kis fahéjas darált diót és egy kis darab almát teszünk, ráterítjük a másik tésztát, a halmok széleit körben összenyomkodjuk, majd a pohárral kiszaggatjuk. A fánkokat vékonyan megkenjük olajjal, és konyharuhával letakarva 20 percet pihentetjük. Egy nagy lábasban kb. 3 ujjnyi olajat melegítünk, ebben lefedve, mérsékelt lángon 4-5 percig sütjük a fánkokat, majd megfordítjuk, és fedő nélkül aransárgára sütjük őket. Papírtörőre szedjük, majd vaníliás porcukorral meghintjük.

## Kapros csöröge fánk

**Hozzávalók:** 33 dkg liszt, 6 tojássárgája, 25 dkg túró, 1 csokor kapor, 2 evőkanál cukor, 1 evőkanál konyak, 1 evőkanál só, 1 liter olaj.

A hozzávalókat – az olaj kivételével – tésztává gyúrjuk. Ne legyen se lágy, se kemény, ha túl lágy, lisztet, ha túl kemény, akkor tejfölt adunk hozzá. Fél órát pihentetjük, majd kinyújtjuk 1 cm vastagra, derelyevágóval rombuszokat vágunk belőle, mind-egyik közepén bemetszést készítünk, és a metszeten átfordítjuk a tésztát. Forró, bő zsiradékban kisütjük.

[www.mindmegette.hu](http://www.mindmegette.hu)