

Tejszínes káposzta Dunes Blanches módra

Ingrédients

- 65g víz
- 85g teljes tej
- 2g só
- 2g cukor
- 60g vaj
- 80g liszt
- 125g egész tojás
- 225g teljes tejszín
- 25g porcukor

Préparation

1. Az egyik legegyszerűbb, de mégis ízletes desszert a klasszikus tejszínhabbal töltött fánk.
2. Általában a fánkokat kettévágják és ropogós karamellal bevonják.
3. Ez nem igaz a fehér d nékre, amelyek végül is fánkok (cukorral) tejszínhabbal töltve és egy kis porcukorral megszórva, röviden a tökéletes édesség egy jó kávéval zárni egy étkezést. Eszközök: Lyukacsos tálca Zsákok 8mm-es cs Elkészítési idő : 40 perc + 25 perc sütés 15-20 fánkhöz: A fánk tésztája: víz teljes tej só cukor vaj liszt egész tojás QS gyöngy cukor Forralja fel a tejet, vizet, vajat, cukrot és sót.
4. Adja hozzá a lisztet egyszerre, és jól keverje össze t z helyen kívül.
5. Amikor a liszt be van keverve, tegye vissza a tésztát a t z re, és szárítsa meg folyamatos keverés mellett néhány percig.
6. Ezután helyezze át a tésztát a robotgép táljába, és alacsony sebességen keverje néhány percig, hogy a g z távozzon a tésztából (ezt kézzel is megteheti egy spatulával).
7. Fokozatosan adja hozzá a tojásokat, jól keverje össze minden egyes adagolás között.
8. A végén a tésztának simának és selymesnek kell lennie.
9. Öntse a tésztát egy sima cs vel ellátott zsákba, és fánkokat formázzon egy süt papírral borított tálcára.
10. Borítsa be gyöngy cukorral, majd süsse 180°C-on 25 percig.
11. Hagyja a fánkokat h lni egy rácson.
12. A tejszínhab: teljes tejszín porcukor Vanília kivonat vagy vaníliabab A fenti mennyiségek tájékoztató jelleg ek, 5-6 cm átmér j fánkok esetén körülbelül tejszínhabot kell számolni fánkonként, tehát a fánkok mérete és száma szerint Önnek kell alkalmaznia a szükséges tejszínhab mennyiségét Verje fel a tejszínt alacsony sebességen.
13. Amikor elkezd felver dni, adja hozzá a porcukrot és a vaníliát, verje fel újra a kívánt állagig.
14. Öntse a tejszínhabot egy kis átmér j sima cs vel ellátott zsákba.
15. Töltse meg a fánkokat alulról, szórja meg porcukorral, és élvezze!