

## A képviselőfánk

(Szeretteim kedvence)

### Hozzávalók:

8 tojás  
30 dkg ráma margarin  
30 dkg sűteményliszt  
3dl víz  
1 kávéskanál só

### Krémhez:

8 dl tej  
6db tojás  
20 dkg sűtőcukor  
15 dkg sűteményliszt  
2 csomag vaníliás cukor

### Tetejére:

7 dl tejszín  
3 csomag habfixáló  
2 csomag vaníliás cukor  
Kevés porcukor



### Elkészítés:

A vizet és a margarint egy edénybe tűzre tesszük, megsózzuk, és amikor forr, beleszórjuk a lisztet. Összekeverve sűrű massa lesz. Levesszük a tűzhelyről, és a tojásokat egyenként belekeverjük. Simára kidolgozzuk. Gyengén zsírozott tepsibe, halmokat rakunk, vagy habzsákból kinyomunk. (Ebből az adagból 20 db nagyobb vagy 24 db közepes méretű lesz.) Előmelegített, forró gőzös sűtőben sűtjük 200 C°-on. Úgy lesz „gőzös” a sűtőnk, hogy a tepsibe vizet fröcskölünk és a tepszi fölé egy rácsra kislábasba vizet teszünk. Ez igen fontos lépés a tészta felemelkedése érdekében. A sűtőnk ajtaját nem nyitogatjuk, mert összeessenek a fánkok. 20 perc eltelte után mérsékeljük a hőt, és 180 C°-on sűtjük készre. Kihűlés után a fánkok tetejéről levágunk egy „kalapot” és kiszedjük a belsejéből a fölösleges tészta darabokat, azaz helyet készítünk a krémnek, majd vaníliakrémmel töltjük, tejszínhabbal díszítjük.

### Krém készítés:

A lisztet, a tojássárgáját kevés langyos tejjel simára keverjük. A tej többi részét a cukor 1 részével felforraljuk és a simára kevert masszára öntjük, és habverővel keverve sűrűre főzzük. Vigyázzunk, a krém össze ne kapódjon!  
A tojásfehérjét a cukor 3 részével és a vaníliával kemény habbá verjük, és kanalanként beleadagoljuk a forró krémbe. Még melegen beletöltjük a fánkokba.  
A tejszín ízesítjük a vaníliával és kevés porcukorral és felverjük a habfixálóval.  
A teljesen kihűlt fánkokat, a nyomózsákba töltött tejszínhabbal díszítjük.  
A levágott „kalapokat” visszatesszük a fánkok tetejére és megporcukrozzuk.  
Nagyon szeretem sűtni ezt a sűteményt, a szeretteim pedig enni!