

# Farsangi fánk

Szerző: Szakály László

2008. február 18.

Utolsó frissítés: 2008. március 02.

- 50 dkg liszt
- 8 tojássárgája
- 10 dkg vaj
- 3 dkg élesztő
- kb. 3 dl tej
- 5 dkg porcukor
- 1 ek rum
- citrom
- sá

- zsír! Egy dl langyos tejben megélesztővel, 8 dkg liszttel, 2 dkg cukorral keverjük össze, majd langyos helyen megkelesztjük. A tojássárgákat 3 dkg cukorral kikeverjük, a rumot hozzáadjuk, citromhéjat reszeljük bele. A többi lisztből langyos tejjel, egy kis sával, kávézöpkeménysággal összekeverjük, hozzáadjuk a bekevert tojássárgákat, a megkelt keveréket összekeverjük.

Ezután fokozatosan, háromszor hozzáadjuk a felolvasztott langyos vajat, majd fakanállal jól kidolgozzuk a keveréket, amíg a gyúrosodni nem kezd, és a fakanállal le nem vágjuk. Ekkor kissé belisztezzük, és ruhával letakarva, langyos helyen kelesztjük. Ha megkelt, lisztezett deszkára borítjuk, megfelelő vastagságra kinyújtjuk, fánksgaggatással kiszőrjük, lisztezett ruhára rakjuk, és letakarva ismét kelni hagyjuk. Ha megkelt, a tésztát kávézöpkéménnyel egy kissé benyomjuk, és a benyomott oldalával tesszük nem túl forró zsírba (zsír helyett használhatunk olajat is - a szerk.) Előbb fedő alatt megsütjük, majd ha szép világosbarnára pirult, megfordítjuk és fedő nélkül készre sütjük. Kisült fánkokat szitára, vagy rácásra szedjük, lehetőleg azonnal jólaljuk vanília porcukorral meghintve. Kávézöpkéménnyel hűtött barackot adunk hozzá. Ebből a mennyiségből kb. 25 kg készíthatunk fánkot az ország egyes helyein peregnek is hávik. Borajánl: Ha a kajsziparackos harmóniák kedvelői kávézöpkéménnyel tartozunk, fogyasszunk hozzá 2003-as kávézöpkéménnyel készült furmintot Tokaj-Hegyaljáról, egyébként esetben ne próbáljuk versenyezni a lekvárral és a porcukorral, ígyünk hozzá egy friss és zamatos balatonfelvidéki traminót vagy szárazkebarátot.

Á