

# 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 tésztába lisztből langyos tejjel, egy kis sóval, kávézöpkeménysóval keverjük össze, hozzáadjuk a bekevert tojássárgákat, a megkelt keveréket összekeverjük.

Ezután fokozatosan, háromszorra hozzáadjuk a felolvasztott langyos vajat, majd fakanállal jól kidolgozzuk a tésztát, amíg a hálósodni 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 kávézöpkeménysóval 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 kávézöpkeménysóval megsütjük. Kisült fánkokat szitára, vagy rácásra szedjük, lehetőleg azonnal távolítsuk el a porcukorral meghintve. Kávézöpkeménysóban hűtött barackot adunk hozzá. Ebből a mennyiségből kb. 25 kávézöpkeménysó fánkot süthetünk az ország egyes helyein perecnek is hívják. Borajánlás: Ha a kajsziparackos harmadik kedvelői kávézöpkeménysó tartozunk, fogyasszunk hozzá 2003-as kávézöpkeménysó retelésé furmintot Tokaj-Hegyaljáról, egyébként esetben ne próbáljuk versenyezni a lekvárral és a porcukorral, ígyünk hozzá egy friss és zamatos balatonfelvidéki traminit vagy szárazkebarátot.

Á