



## Flag – gasztro magazin: Amerikai fánk

2011 február 08. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Minap olvastam egy szaklapban (pék-cukrász- tésztás), hogy miért lyukas az amerikai fánk? Megállapítást nyert, hogy a lyuk jelentősége a gyártáshoz köthet?. Így a tészta egyenletesen tud sülni, kevesebb a hibalehetőség, és gyorsabb a folyamat.

Ebből következett, hogy ezt ki kell próbálni.

*Hozzávalók:*

- 5 dkg vaj
- 5 dkg cukor
- 3 dkg friss élesztő
- 3 dl tej
- 2 tojás sárgája
- 10 dkg rétes liszt
- 40 dkg sima liszt
- 1 tk vanília kivonat, vagy rum
- 1 tk (citromos) só

Sima, rugalmas tésztát dagasztunk, és langyos helyen kelesztjük a duplájára. Újra átgyúrjuk, kettévesszük, és kinyújtjuk kb. ½ cm vastagra. Kiszaggatjuk a nagy karikákat, majd kiböktük a közepét. (nálunk a nagy kör az egy whiskys pohár, a kicsi pedig a pogácsaszaggató). Rövid kelesztés után mérsékelt tűzön megsütjük. Az eredetin cukor máz szokott lenni, de erre itt nem volt idő, megették meztelenül is.



**Mázak:**

*Cukormázhoz:*

- 450 g cukor,
- 120 ml tojás fehérje.

*készítése:* A tojásfehérjéből és 150 g cukorral kemény habot verünk. 300g cukrot annyi vízzel, hogy befedje feltesszük főzni. Összekeverjük és beleöntjük a felvert habba, és óvatosan kikeverjük.

*Citromos máz:*

- 15 dkg porcukor
- 2 ek citromlé

Csomómentesre keverjük, és egy ecsettel/kanállal kenjük fel.

*Dekor máz:*

- 1 tojás fehérje

- 15 dkg porcukor

ezeket habosra keverjük így hidegen, és nyomózsákkal/ecsettel/kanállal díszítjük.

Szerz?: 5PL

*További receptek, információk itt találhatóak:*

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>



**Ajánló**