

Magyar Konyha - Indusfánk

2013 október 13. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása

Még nincs értékelve

Mérték

A legenda szerint az indiánert Pálffy Ferdinánd gróf „találta fel”, aki a XIX. század elején a bécsi Theater an der Wien intendánsa volt.

Érdekelték a színházi újdonságok, így értesült arról, hogy egy indián artista járja Európa metropoliszait, s mindenütt

meghódítja a közönséget csodás mutatványaival.

Sikerült is a m?vészt néhány napi bécsi vendégszereplésre leszerz?dtetnie. Ennek örömére a gróf magához rendelte szakácsát, s meghagyta neki, hogy az els? el?adás estéjére találjon ki valami olyan édességet, amelynek a színe hasonlít az indián m?vész arcb?réhez. Ekkor eszelte ki a szakács az indián fánkot. A tejszínnel töltött, csokoládémázzal bevont öklömnyi piskótagolyó annyira ízlett a publikumnak, hogy másnap egész Bécs a cukrászdákat rohamozta és az „indiáner” nev? újdonságot követelte.



Az eset sokak szerint 1810-ben történt, mások 1834-re teszik a dátumot. Amit biztosan tudni lehet, az a következ?. A Theater an der Wien (és két másik udvari színház) irányítását 1807-ben vette át a „Gesellschaft der Kavaliere”. A f?úri konzorcium tagja volt (Pálffy mellett) többek közt Esterházy Miklós és Schwarzenberg herceg, Zichy István és Lodron gróf, valamint a Haydn- és Beethoven-rajongásáról közismert Lobkowitz herceg is. A színházi évkönyvek tanúsága szerint 1811 februárjától váltakozva hol Lobkowitz herceg, hol Pálffy gróf töltötte be az „udvari direktor” tisztségét egészen 1826-ig. A süteménynek ekkor kellett keletkeznie.

Titokzatos maga a név is. A magyar források azt állítják, hogy a m?vész indián volt. Apacs törzsf?nök, mint Geronimo. Esetleg mesterlövész. Amerikai artista. De hát miért szerepeltek volna a bécsi zenés színházban indiánok? Valószín?bb, hogy az indiáner névadója nem indián volt, hanem indiai. Az 1810-es évek elején ellepték Bécs utcáit a hindu mutatványosok, kardnyel?k és kötéltáncosok, akik „indianernek” nevezték magukat, hiszen németül „indianer” hindut jelent. Kolumbusz Kristóf is csak azért nevezte Amerika ?slakóit indiánoknak, mert azt hitte, hogy India keleti partjait fedezte fel. Az Indianerkrapfen tehát nem indiánert jelent, hanem indusfánkot.

HOZZÁVALÓK:

- **8 dkg** liszt
- **4 dkg** cukor
- **12 dkg** tojásfehérje (4 tojás)
- **6 dkg** tojássárgája (3 tojás)
- csipetnyi só
- **10 dkg** baracklekvár

A TÖLTELÉK

HOZZÁVALÓK:

- **1/2 l** tejszínhab

- **3 dkg** porcukor
- **1/2 csomag** vaníliás cukor

ELKÉSZÍTÉSE:

A tojásokat kettéválasztjuk. 2 dkg cukrot fél ev?kanál vízzel és 3 tojássárgájával habosra keverünk. A 4 tojásfehérjét a maradék cukorral habbá verjük. Ha csak 3 tojásfehérjénk van, akkor egy kis süt?port kell beletenni. Mi több fehérjével készítjük, hogy biztos felemelkedjen süt?por nélkül is. Majd 8 dkg finomlisztet lazán belekeverünk. Süt?lemezre tett fehér papírra nyomózsákból dió nagyságú halmokat nyomunk. A fánkokat lassú t?znél sütjük. 170 °C-on 10-12 perc. Hagyjuk kih?lni. A félgömbök közepét egy teáskanállal kiemeljük.

Két félgömböt összeillesztünk, és meleg baracklekvárral bekenjük. Hagyjuk száradni. A lekvár a titok, ezt már nem csinálják, mert munkás. De az íze is jobb, no meg a cukormáz vékony és fényes lesz. Az így kapott kislabdákat kimártjuk csokoládés fondant-ban. (A szaloncukorf?zésr?l szóló írásunk a honlapon olvasható.)



Ha megszilárdult a máz, a fánk kalapját levágjuk.



A töltelékhez összekeverünk fél liter tejszínhabot 3 dkg porcukorral és fél csomag vaníliás cukorral.

A habtöltést a tálalás el?tt végezzük.





El?fizet?i ügyfélszolgálat:
Lakatos Anita
Tel.: (1) **461-1447**
E-mail: elofizetes@magyarkonyhakiado.hu
Ügyfélfogadás: munkanapokon 8-16 óráig

Fizessen el? a Magyar Konyha Magazinra!



El?fizetési díjaink 2013-ban:

Éves el?fizetés: **4700 Ft**
Féléves el?fizetés: **2600 Ft**

Online el?fizetés

Ajándékozzon Magyar Konyha Magazin el?fizetést!

http://magyarkonyhaonline.hu - A Flag Polgári Magazin partnere



Ajánló