

Eckler fánk

15 adag összetevői:

Tésztához:

- 15dkg víz
- 15dkg vaj
- 15dkg liszt
- 1 csipet só
- 4db tojás

Krémhez:

- 1l 35% habtejszín
- 3db tojás
- 200g 75% étcsokoládé
- 300g porcukor

Bevonáshoz: -200g 50% étcsokoládé

Elkészítése:

Tészta:

A vajat a vizet és a sót felforraljuk , majd hozzá adjuk a lisztet , megreszteljük amíg az edény falától elválik a tészta. Levesszük a tűzről még forrón , egyesével hozzá adjuk az egész tojásokat. Sűrű masszát kapunk , amit csillagcsővel ellátott habzsákból olajozott sütőlemezre babapiskóta formát nyomunk. Tetejét vízzel meglocsoljuk . Az égetett tésztát forró sütőben 220 fokon aranybarnára sütjük. Lezárjuk a sütőt és bent hagyjuk a tésztát kihűlésig.

Töltelék:

A tejszín felét könnyű habbá verjük. Hűtőszekrénybe tesszük. A csokoládét vízgőz felett megolvasztjuk. A tojásokat vízgőz felett 200g porcukorral 80 fokig melegítjük folyamatos keverés mellett. Majd gépi habverővel kihűlésig habosítjuk. Hozzá adjuk a felvert tejszint és az olvasztott csokoládét és összekeverjük. A maradék tejszint 10dkg porcukorral habbá verjük.

Ketté vágjuk a fánkokat és olvasztott csokoládéba mártjuk a tetejét. Az alsó részt csillagcsővel ellátott habzsákkal betöltjük a csokoládé mousse-val. A csokoládé réteg fölé a cukros tejszínhabot töltjük ugyan csak habzsákból ,majd rárakjuk a csokoládéval mártott tetőt .