

Tarkedli (cseh fánk)

40 dkg liszt

2 dkg élesztő

2 tojás

½ liter tej

1-2 kanál olvasztott zsír

3 evőkanál porcukor

lekvár

kakaó

zsír a kisütéshez

A langyos tej egy részét háromliteres fazékba tesszük. Az élesztőt belemorzsoljuk, elkeverjük egy kanál cukorral. Ha az élesztő feljön a tej tetejére, hozzáadjuk a tojássárgáját, a sót és a lisztet. Jól összekeverjük, hozzáadjuk apránként a tejet és a langyos zsírt. Fakanállal keverjük. (Egészen gyenge tésztát kapunk.) Meleg fedővel letakarjuk, meleg helyen kelesztjük 30 percig. Hozzáadjuk a keményre vert tojásfehérjét, amit óvatosan keverünk a megkelt tésztába. Hagyjuk még legalább 15 percig kelni. A sütőbe teszünk egy kevés zsírt, forrósítsuk föl és zsíros kanállal szaggassunk bele a tésztából. Kis fánkok kerekednek, lassan süssük, és egyszer forgassuk meg, hogy a közepük is jól átsüljön. Cukorral, lekvárral, kakaóval, fahéjjal tálaljuk.