

Fánktorony Nutella®-val

Nehéz

1 h 20 minimum



Hozzávalók

24 adaghoz:

A képviselőfánkhoz:

185 ml víz

165 g puha vaj kis kockákra vágva

175 g liszt

25 g friss, zsíros tej

5 tojás

egy csipet só

A karamellához:

100 g kristálycukor

50 ml víz

Lépések:



1

A képviselőfánkhoz kis lángon melegítsük fel a vizet egy lábasban egy csipet sóval, majd adjuk hozzá a szobahőmérsékletű vajkockákat.

Amikor a vaj elolvadt, tovább melegítve a keveréket öntsük bele az egész lisztet. 1 percig verjük, majd kavargatjuk egy fakanállal.



2

Amikor a massa elválik az edény falától, akkor gömb alakúnak kellene lennie.

Húzzuk le az edényt a tűzhelyről, hagyjuk lehűlni, majd helyezzük a keveréket egy tálba.

Egy másik tálban verjük fel a tojásokat.



3

Tovább kavargatva a keveréket adjuk először hozzá a tejet, majd a felvert tojásokat.

Melegítsük elő a sütőt 220°C-ra.



4

Tegyünk sütőpapírt egy tepsibe.

Egy nyomózsák segítségével 3 cm csavart kúpokat nyomjunk a tepsire némi távolságot hagyva közöttük. Ehhez a lépéshez használhatunk két evőkanalat is.

Tegyük a tepsit a sütő alsó sínjére. 10 perc után vegyük vissza a hőmérsékletet 190°-ra. Süssük 7 percig. Vegyük ki a sütőből és hagyjuk lehűlni.



5

Egy nyomózsák segítségével töltsük meg a képviselőfánkokat 5 g Nutella®-val



6

A karamellához öntsük a cukrot és a vizet egy edénybe közepes lángon.

Várjunk, amíg a cukor felforr. Amikor aransárga, húzzuk le az edényt a tűzhelyről, és mártuk a képviselőfánkok alját a karamellába.

Tegyük a képviselőfánkokat egy kínáló tálra úgy, hogy lentről felfelé haladva egy piramist építsünk belőlük.