

Képviselőfánk narancsos tejszínhabbal és Nutella[®]-val

Nehéz

2 h 0 minimum



Hozzávalók

36 adaghoz:

A ropogós (craquelin) tésztájához:

50 g vaj
60 g barnacukor
60 g rétesliszt
egy csipet só

A képviselőfánk tésztájához:

75 g víz
75 g friss, zsíros tej
3 g só
3 g cukor
65 g puha vaj
3 tojás
80 g kenyérliszt

A töltékhez:

180 g Nutella[®]

A narancsos tejszínhabhoz:

500 g friss tejszín
3 evőkanál porcukor
narancshéj

Lépések:

**1**

Kezdjük el készíteni a craquelint: keverjük össze a craquelin hozzávalóit.

**2**

Sütőpapíron nyújtjuk ki a craquelin tésztáját 3 mm vastagra és tegyük a fagyasztoába.

**3**

Közben készítsük el a képviselőfánkokat: forraljuk össze a tejet, a vizet, a sót, a cukrot és a vajat.



4

Miközben tovább melegítjük, adjuk hozzá a szitált lisztet és gyorsan kavargassuk egy fakanállal, amíg nem alakul ki egy aranybarna kéreg az edény alján.



5

Hűsük le, és keverjük bele a tojásokat egyesével a tésztát simára kavarva.



6

Melegítsük fel a sütőt 210°C-ra, és helyezzük a sütőrácsot a sütő aljába.

Tegyünk sütőpapírt egy tepsibe, majd egy nyomózsák segítségével nyomjuk a tésztát 3 cm átmérőjű kerek halmokba.



7

Vegyük ki a craquelin-tésztát a fagyasztóból.

A fagyott tésztából 3 cm-s süti-kinyomóval készítsünk korongokat.



8

Helyezzük a fagyott craquelin-korongokat a halmok tetejére.

Süssük 15-18 percig, amíg aranybarna nem lesz.



9

A narancsos tejszínhabhoz verjük fel a tejszínt a porcukorral és a reszelt narancshéjjal.

Majd a halmokat vágjuk félbe. Kenjük 5 g Nutella®-t az alsó részére.

Recés kinyomó fejet használva a nyomózsákon, nyomjuk a narancsos tejszínhabot a Nutella®-ra, majd helyezük vissza a krémes halmok tetejét.

Díszítsük narancshéjjal.