

Wolf András és a Salon Étterem receptje:

Kardamomos fánk fahéjkrémmel:

• **Hozzávalók:**

1 kg BL 55 liszt

0,01 kg vaj

3 dl tejszín

1 tojás

0,1 kg kristálycukor+0,3

só

0,05 kg élesztő

0,3 kg tej

3 l olaj

0,01 fahéj

Fahéj ganache:

250 gr tejszín

50 gr ivoire fehér csoki

1 db fahéjrúd

2 gr lapzselatin



- **Elkészítés:**

Fánk: A vaj kivételével összekeverjük a hozzávalókat, kelesztjük, majd 30 perc múlva hozzáadjuk a vaját és tovább kelesztjük.

ha elkészült a tésztánk, kis gömböket formálunk belőlük majd forró olajban kisütjük.

A tejszínt külön felmelegítjük, a fehérsokoládét vízgőz fölött megolvasztjuk a zselatinlappal, majd beletesszük a fahéjat. Ha felforrt a tejszín óvatosan hozzáöntjük a fehérsokihoz és egy kézi botmixer segítségével egyneműsítjük. Ha kidermedt egy habverő segítségével fellazítjuk.