



Elkészítés: 60 perc

Az égetett tészta egy kis odafigyelést igényel, de megveheted készen is. Azonban a saját magad által készített a tökéletes frissesség.

Darabról-darabra pillanatok alatt eltűnik, mint egy Túró Rudi.

Túró Rudi fánk

Hozzávalók: (kb. 20 db)

Égetett tészta
100 g víz
100 g vaj
100 g liszt
½ teáskanál porcukor
½ teáskanál só
2 db tojás

Töltelék

250 g túró
3 evőkanál görög joghurt
250 ml habtejszín
1 csomag vaníliás cukor
2 evőkanál porcukor

Csokoládé szós

0,5 dl tej
2 evőkanál kakaó por
2 evőkanál cukor
2 dkg vaj

Elkészítés:



Az égetett tésztához a vizet, a vaját, a porcukrot és a sót egy lábasban feltesszük a tűzhelyre, és felforraljuk. Belekeverjük a lisztet, majd kb. 1-2 percig kevergetjük, amíg elválk az edény falától és szépen összeáll.



Levesszük a tűzhelyről, pár percig hűlni hagyjuk, majd egyesével beledolgozzuk a tojásokat a tésztába. A tészta legyen könnyen keverhető, de még sem túl lágy.



A tésztát habzsákba töltjük vagy két kanál segítségével sütőpapírral bélelt tepsire diónyi halmokat készítünk. A tésztahalmok között 3-4 cm távolságot tartsunk, mert sokat nőnek sütés közben. Előmelegített sütőben 200 C-on sütjük 15 - 20 percig.



Közben a túrtót, joghurtot, vaníliás cukrot, porcukrot botmixerrel jól eldolgozzuk. A habtejszínt felverjük és óvatosan a túrókrémhez keverjük, de vigyázzunk, hogy a hab ne törjön össze.



A kihűlt tészták tetejét levágjuk és betöltjük a krémet.



A csokiszószhhoz a cukrot, kakaóport, vaját és egy kis tejet összeforraljuk míg besűrűsödik. Mikor már nem túl forró, de még folyik, rácsorgatjuk a tészták tetejére.