

Farsang – avagy fánk minden mennyiségben

Almafánk

Hozzávalók: a linzertésztaéhoz: 25 dkg tehéntúró, 25 dkg finomliszt, 25 dkg Rama margarin, 1 evőkanál porcukor; a fánkhoz 8 közepes nagyságú alma, néhány kanál barackíz, 1 csomag vaníliás cukor, 1 tojás, 5 dkg porcukor.

A túró, a lisztet, a margarint a porcukorral össze gyúrjuk és hűtőszekrényben legalább egy óráig, de még jobb, ha egy éjjelen át pihentetjük. (Nyersen a hűtőben akár egy hétig is eláll, ha váratlan vendég jön csak elő kell venni, formázni és sütni. Mélyhűtőben hónapokig is frissen tartható.) A fánkhoz az almákat meghámozzuk, magházukat kiszedjük és az üreget baracklekvárral megtöltjük. A tésztát vékony lappá nyújtjuk, és akkora négyzetekre vágjuk, hogy mindegyikbe becsomagolhassunk 1-1 almát. (A tészta négy csücskét összefogjuk, összenyomkodjuk a széleik mentén. A felvert egész tojással megkenjük és sütőben szép pirosra sütjük. Vaníliás porcukorral meghintve akár melegen, akár hidegen is tálalhatjuk.

Cseh fánk (Talkedli)

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 2 tojás, 3 dkg cukor, 0,5 l tej, 3 dkg élesztő, 5 dkg vaj, vanília és a szóráshoz porcukor, 30 dkg baracklekvár. A sütéshez 15 dkg zsír.

Az élesztőből 10 dkg liszttel, 1 deci langyos tejjel, cukorral kovászt készítünk és kelesztjük. A maradék lisztből 2 tojás sárgájával, olvasztott vajjal, 3 dkg cukorral, csepp sóval, tejjel sűrű palacsintatésztát keverünk, utána a 2 tojás fehérjéből vert habot és a kovászt hozzákeverjük. Letakarva nem túl meleg helyen kelesztjük. Egy tükörtojássütőben – dédanyáink idejében még kapható volt a négy részre osztott „talkedli” sütő – minden formába fél evőkanál zsírt teszünk és a megkelt tésztából merőkanállal mind a négy formába öntünk. Ha piros, megfordítjuk, ha kiszültek, kettesével lekvárral összerasztjuk és vaníliás cukorral megszórjuk.

Farsangi fánk

Hozzávalók: 60 dkg liszt, 0,5 liter tej, 6 dkg vaj, 5 dkg cukor, 3 dkg élesztő, 5 dkg porcukor a hintéshez, 5 cl rum, só, 5 tojás sárgája, zsír vagy olaj a kisütéshez, gyümölcslekvár

Az élesztővel, 10 dkg liszttel, 1 deci langyos tejjel, csepp cukor hozzáadásával kovászt készítünk, és nem túl meleg helyen kelesztjük. A többi lisztből kis sóval 4 dkg cukorral, a maradék langyos tejjel, 5 db tojás sárgájával és az előbb elkészített, kelesztett kovással fakanállal közepkeménységű tésztát keverünk. (Akkor jó a tészta, amikor már hólyagos és leválik az edény faláról.) Keverés közben apránként hozzáadjuk a vajat és a rumot is. Ezután letakarjuk és nem túl meleg he-

lyen kelni hagyjuk. Ha megkelt, lisztezett gyúródeszkára kiborítjuk és fánkszűrővel kiszaggatjuk. Nagyon gyengén lisztezett abrosza rakjuk, ismét letakarjuk és tovább hagyjuk kelni. A zsírt vagy az olajat közepes méretű, de mélyebb edényben felmelegítjük. A nem túl forró sütő-zsiradékba úgy tegyük a tésztát, hogy az alsó fele, ami eddig az abroszon volt, felülre kerüljön. Fedő alatt sütjük. Ha pirul, másik oldalára forgatjuk és most már fedő nélkül sütjük készre. Ügyeljünk, hogy a zsír vagy az olaj ne forrósodjon fel nagyon, mert ilyenkor hideg zsírral kell lehűteni. A sikeres kétoldali sütés bizonyítéka a fánkon körbefutó világos szalag, a „ranfli”. Sütés után papírra vagy ruhára kell kiszedni és lehűteni. Tálaláskor lecukrozzuk, a benyomott közepébe vagy külön tálkán gyümölcsíz adunk hozzá, legfinomabb baracklekvárral.

Hajdúsági kacskaringó

Ugyanúgy készül, mint a farsangi fánk, csak formázása és sütése tér el. A farsangi fánk-tésztát egy kicsit több tejjel készítjük és merítőkanálból a közepesen forró zsírba vagy olajba köralakba csorgatjuk. Ha kiszültek, vaníliás cukorral hintjük meg és meleg lekvárt – barack vagy eper – adunk mellé.

Képviselőfánk

Hozzávalók: a tésztához 10 dkg Rama margarin, 3 dl víz, 15 dkg liszt, egy csipet só, 5 tojás; a tepszi kikenéséhez zsír; a töltelekhez 7 dl tej, 4 tojássárgája, 1 egész tojás, 20 dkg cukor, 1 csomag vaníliás cukor (vagy egy darabka vanília), 2 evőkanál liszt; a fánk tetejére 20 dkg cukorból készült karamell, 12 dkg mandula.

Felforraljuk a vizet a margarinnal meg a sóval és állandóan kevergetve beleszítjük a lisztet. A tűzről levéve tovább verjük, majd ha már csak langyos, egyenként eldolgozzuk benne a tojásokat. A kizsírozott tepsi-re diónyi halmokat rakunk, nem túl közel egymáshoz, mert sütés közben megnőnek. Jól előmelegített sütőbe tesszük, majd anélkül, hogy sütő ajtaját kinyitnánk, a lángot öt perc múlva mérsékeljük. Aranysárgára, ropogósa sütjük. Mikor kihültek a kis fánkok, félbevágjuk és megtöltjük őket a vaníliakrémmel. A krémhez simára keverjük a hozzávalókat és gőz fölött, állandóan kevergetve sűrű krémmé főzzük. Hidegen töltjük a tésztába. Ha még gazdagabban akarjuk adni a képviselőfánkot, a megtöltött tészták tetejére karamellt csorgatunk és mielőtt megdermed, meghintjük hámozott, felszeletelt, pirított mandulával. Gazdagíthatjuk a képviselőfánkot azzal is, hogy a vaníliakrém tetejére még egy réteg édes tejszínhabot is rakunk és úgy borítjuk rá a tészta tetejét.

Dorongfánk

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 4 dl tej, 3 tojás, 1 evőkanál vaj, tejbé áztatott 5 dkg élesztő, cukor, mandula, só.

Az élesztőt megfuttatjuk, összekeverjük a liszttel, tojásokkal, sóval. Jól megdagasztjuk, és meleg helyen megkelesztjük. Ekkor liszttel meghintve nyújtódeszkára öntjük, és ujjnyi vastag rudacskákat nyújtunk belőle. Egy seprűnyél vastagságú fát – dorongfát – kenjünk be zsírral, és a tészta rudakat csavarjuk föl szorosan egymás mellé. Ezután bekenjük a tésztát vajjal, és behintjük mandulás cukorral. S sütőben a rudat feltámasztjuk, és a fánkot megsütjük. Igazi vendégváró csemege.

Forgácsfánk (herócs vagy csöröge)

Hozzávalók: 35 dkg liszt, 6 tojássárgája, 2 dkg élesztő, 5 dkg vaj, 10 dkg vaníliás porcukor, 1 dl tejföl, reszelt citromhéj, 25 dkg barackíz, olaj, csipetnyi só.

A liszthez a vaníliás porcukrot, a tejfölt, a tojássárgáját, a sót, a tejben felfuttatott élesztőt, a citromhéjat, az olvasztott vajat hozzáadjuk, majd összegyúrjuk, és fél óráig pihentetjük. Ezután a tésztát félujjnyi vastagságúra nyújtjuk, derelyevágóval tenyérszerű darabokat vágunk ki, amelyeket hosszirányban három helyen bemetszünk. A tészta csücskét a bemetszett résbe dugva kifordítjuk, majd forró olajban kisütjük. A forgácsfánkot vaníliás porcukorral meghintjük, és barackízzel tálaljuk.

Kelt csöröge

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 3 dkg élesztő, 20 dkg margarin, 2 tojás, olaj, kevés rum, porcukor.

A lisztet elmorzsoljuk a zsírral, majd közepére tesszük a felfuttatott élesztőt, a tojásokat, és kevés rummal, szükség szerinti mennyiségű tejjel jól összedolgozzuk. A tésztát állni hagyjuk. Ha megkelt, lisztezett deszkán kinyújtjuk, derelyevágóval felvágjuk, és forró olajban kisütjük. Cukrozva, ízlés szerinti gyümölcslekvárral tálaljuk.

Tejfölös fánk

Hozzávalók: 60 dkg liszt, 3 dkg élesztő, kis tej, 4 tojás, 1,5 dl tejföl, vaj, kevés cukor, vaníliás cukor, olaj, só.

Összedolgozzuk a lisztet, a megfuttatott élesztőt, a kevés sót, a tojásokat és 1,5 dl tejfölt. A tésztát kelni hagyjuk, majd kb. 0,5 cm magasra kinyújtjuk, és forró olajban kisütjük. Vaníliás cukorral meghintve tálaljuk.

Szilvafánk

Hozzávalók: 12 dkg liszt, 3 dkg Rama margarin, 2 tojás, kevés cukor, csipet só, 1 dl tej, 40 dkg szilva (lehet mirelit), a sütéshez olaj, a tetejére fahéjas porcukor.

A lisztet simára keverjük a tojássárgákkal és a puha margarinnal, hozzáadjuk a sót, a cukrot, a tejet és a tojások kemény habbá vert fehérjét majd mintegy húsz percig pihentetjük. A félbevágott és kimagozott

szilvát megmártjuk a folyékony, de sűrű tésztában és bő, forrás olajban ropogósra sütjük. Tálra téve fahéjas porcukorra hintjük meg. Még jobb, ha a kisült fánkocskákat itatóspapírra szedjük mert az itatós az olaj nagy részét magába szívja.

Krémfánk

Hozzávalók: 8 dl meleg tej, 30 dkg liszt, 10 tojássárgája, 6 evőkanál porcukor, 25 dkg tehéntúró, kevés vanília, kapor.

A felsorolt hozzávalókat jól összekeverjük, egy lábasba öntjük. Tűzre téve, folytonosan keverjük, míg sűrű pép nem lesz belőle. Vajjal kikent tepsibe a kissé kihűlt pépet beleöntjük, ujjnyi vastagságúra egyengetjük. A pihentetett tésztát beliszteztetett deszkára fordítjuk, majd a legkisebb fánkszagatóval kiszúrjuk, megkenjük tojással, s behintjük zsemlemorzssával. Forró zsírban a fánkokat kisütjük, cukorral meghintve tálaljuk.

Párnafánk

Hozzávalók: 35 dkg liszt, 20 dkg vaj, 4 egész tojás, 5 tojássárgája, 30 dkg túró, citromlé, kapor, olaj, só.

A lisztet vajjal elmorzsoljuk, hozzáadjuk a citromlevet, az 5 tojássárgáját és a sót. Kevés vízzel jól összedolgozzuk. A porhanyós tésztát lisztezett deszkán kinyújtjuk, pihentetjük, majd az előbbi műveletet háromszor megismételjük. A töltelékét úgy készítjük, hogy a villával jól összetört túrot elkeverjük az apróra vágott kaporral és 4 tojássárgájával, majd hozzáadjuk a tojások felvert habját. Az ujjnyi vastagra nyújtott tésztát négyszögekre vágjuk, megtöltés után „párnát” csinálunk, majd forró olajban kisütjük.

Sajtos fánk

Hozzávalók: 30 dkg búzadara, 8 dl tej, 5 dkg vaj, 4 tojássárgája, 15 dkg sajt, 3 evőkanál tejföl, olaj, só.

A tejet a vajjal felfőzzük, ha forr, beleszórjuk a búzadarát, és habverővel addig keverjük, amíg meg nem sűrűsödik. Ezután a sütőben 25–30 percig pároljuk, majd beleöntjük a tojássárgákat, hozzáadjuk a reszelt sajtot, a tejfölt, kevés sót. Zsírral kikent lábasba öntjük, kb. 1 cm vastagra elsimítjuk, és hideg helyre tesszük. Ha kihűlt, akkor kis fánkszúróval kiszúrjuk, és olajban mindkét oldalát megsütjük. Tálalás előtt reszelt sajttal meghintjük.

Zsírban sült karikák

Hozzávalók: 60 dkg sima liszt, fél csomag sütőpor, 15 dkg porcukor, 2 tojás, 4 dkg olvasztott vaj, 2 dl tej, zsír.

A lisztet a sütőporral, a porcukorral, a tojásokkal és az olvasztott vajjal, valamint a tejjel tésztaává gyúrjuk. Liszttel meghintett gyúródeszkán kb. 0,5 cm vastagságúra nyújtjuk, fánkszagatóval kiszaggatjuk, közepüket kis méretű szaggatóval kiszúrva karikákká alakítjuk. Forró zsírban kisütjük, és meghintjük porcukorral.