

Sajtkrém pogácsa

Hozzávalók:

a tésztához:

20 dkg Ráma margarin

40 dkg liszt

3 dkg élesztő

1 kávéskanál só

tejföl

1/2 dl tej

1 db tojás (kenéshez)

pici cukor

a krémhez:

15 dkg Ráma margarin

2 dl tej

1 evőkanál liszt

2 db tojássárgája

10 dkg reszelt trappista sajt

3 dkg reszelt füstölt sajt



Kb. 38 db lesz belőle, 1 db 104 kcal

Elkészítés:

A 0,5 dl tejet meglangyosítjuk, belekeverjük egy picit cukrot, belemorzsoljuk az élesztőt, és felfuttatjuk. A liszttel a margarint elmorzsoljuk, hozzáadjuk a sót, élesztőt és annyi tejfölt, hogy könnyen nyújtható tésztát kapjunk. A hozzávalókat jól összegyúrjuk, és azután fél órát pihentetjük. Ezt követően fél centi vastagra nyújtjuk, és kis pogácsaszaggatóval (kb. 4 cm átmérőjű) kiszaggatjuk. Minden második pogácsa közepét egy kisebb szaggatóval kiszúrjuk (ez lehet akár egy üveg kupakja is), így felerészben lyukas korongokat kapunk. A tele korongok tetejét felvert tojással megkenjük, majd ráhelyezzük a lyukasat. A pogácsákat kikent, vagy szilikonlappal bélelt tepsibe rakosgatjuk, és előmelegített sütőben 200 fokon (légkeveréses 180 fok) világossárgára sütjük. Amíg a tészta sül, elkészítjük a krémet. A tojások sárgáját a liszttel és kevés tejjel simára keverjük, majd hozzáadjuk a többi tejet is. Tűzre tesszük, és addig főzzük, amíg a krém besűrűsödik. Belekeverjük a trappista sajt nagy részét - egy keveset félreteszünk a díszítéshez -. A margarint habosra keverjük, majd elvegyítjük a kihűlt krémmel, végül belekeverjük a füstölt sajtot is. Ha a krémet esetleg sótlannak találjuk, tehetünk bele egy kevés sót. A kihűlt pogácsákat a sajtkrémmel megtöltjük, tetejüket a maradék reszelt sajttal megszórjuk.