

Sajtos tallér

Hozzávalók:

a tésztához:

50 dkg liszt

25 dkg Ráma margarin

2 dl tejföl

2 kávéskanál só

1/2 tasak sütőpor

a krémhez:

20 dkg Ráma margarin

30 dkg reszelt sajt

pici só

összesen: 6140 kcal



Elkészítés:

A lisztet a sütőporral, valamint a sóval elkeverjük, majd a margarinnal elmorzsoljuk, végül a tejföllel gyorsan összegyúrjuk. A krémhez a margarint picit sóval és a reszelt sajttal kikeverjük. Ezután a tésztát 4 részre osztjuk, és mint a húsleves tésztát olyan vékonyra egyenként kisodorjuk. Rákenjük a szintén 4 részre osztott krémet. A krémmel megkent tésztaalapokat mint a kalácsot feltekerjük. (4 rúd lesz belőle, mivel a 4 rúdból nagyon sok tallér lesz - ha csak nem várunk "vendégsereget" - célszerű a felét lefagyasztani.) Egy éjszakára a hűtőbe tesszük. Másnap zsírozott tepsibe fektetjük a 3 mm vastagra szeletelt karikákat. (A tepsi kikenése nélkül nagyon könnyen süthetünk, ha a tepsi aljára a sütéshez használatos szilikonlapot terítünk.) Előmelegített sütőben (légkeveréses 165°) világossárgára sütjük.