

## Sajtkrém kosárka

### Hozzávalók:

1 rúd készre nyújtott leveles tészta  
25 dkg mascarpone  
5 dkg margarin  
5+2 dkg reszelt sajt  
só, kevés liszt  
kb. 30 db/2763 kcal, 1 db/92 kcal



### Elkészítés:

A leveles tésztát lisztezett deszkára kiterítjük. Egy 6,5 cm átmérőjű formával korongokat szúrunk ki belőle. Egy kisebb, 5 cm átmérőjű szilikon muffinsütő tálkáját a korongokkal kibéleljük, és 210 fokra előmelegített sütőben, kb. 10-12 perc alatt a tésztát aranysárgára sütjük. Ha a kosárkák megsültek, kiborítjuk a formából, majd a maradék korongokat is megsütjük. A sajtkrémhez a margarint habosra keverjük, hozzáadjuk a mascarponét, végül az 5 dkg reszelt sajtot, és ízlésünk szerint kevés sóval ízesítjük. A krémet csillagcsővel ellátott habzsákba kanalazzuk. A kosárkák - sütés közben képződött - kalapját levágjuk, és az így kapott kis mélyedésekbe töltjük a sajtkrémet, végül mindegyiket megszórjuk a maradék 2 dkg reszelt sajttal.