

Sonkás-tormakrémés hasé

Hozzávalók:

1 csomag leveles tészta (275 gr-os)

5 dkg bacon

5 dkg sonka

őrölt bors, esetleg só

a tormakrémhez:

10 dkg vaj

kb. 2 evőkanál liszt

kb. 2 dl tej

ecetes torma, só

a kenéshez:

1 db tojás

kb. 14 db/2440, 1 db/174 kcal



Elkészítés:

A bacont és sonkát ledaráljuk, vagy géppel összeaprítjuk. Ízesítjük őrölt borssal, ha szükséges sóval. A leveles tésztából pogácsaszaggatóval korongokat szúrunk. Minden második korong közepét pl. egy műanyag kupak segítségével - szintén kiszúrjuk. Az egész korongokat - a tészta papírával kibélelt - sütőlapra helyezzük. A tojást felverjük, és a korongok széleit lekenjük vele. Mindegyikre egy-egy lyukas korongot helyezünk, melyet szintén a felvert tojással kenünk meg. A mélyedésbe 1-1 kiskanál sonkakrémet teszünk. 220 fokra (légkeveréses 200 fok) előmelegített sütőben, középső bordamagasságon, kb. 15-30 perc alatt szép pirosra sütjük. A tormakrémhez 5 dkg vajjal, a liszttel és annyi tejjel, hogy nagyon sűrű mártást kapjunk, besamelt készítünk. Azaz a vajat felhevítjük, rászórjuk a lisztet, mellyel habzásig kevergetjük. Felöntjük kb. 2 dl forró tejjel, sózzuk, borsozzuk, és folyamatosan kevergetve, puding sűrűségűre befoglaljuk. Ha kihűlt, a maradék vajjal és ízlés szerinti tormával habosra keverjük. A kihűlt tésztát a habzsákba szedett tormakrémmel díszítjük.