

Sajtkrémés hasé

Hozzávalók:

1 csomag leveles tészta (50 dkg)
a krémhez:
3 db tojás sárgája
1,5 dkg liszt
1,5 dl tej
20 dkg reszelt sajt
csipet só
8 dkg margarin
a kenéshez és a szóráshoz:
1 db tojás
kevés reszelt sajt



Elkészítés:

A leveles tésztát kb. fél cm vastagságúra kinyújtjuk, és kisebb méretű pogácsaszaggatóval kiszúrjuk. Majd minden második korong közepét szintén kiszúrjuk. (Ha nincs ilyen kisméretű szaggatónk, használjunk hozzá üdítősüveg kupakját.) A közepén is kiszúrt korongok egyik lapját a felvert tojással megkenjük, és a tojásos felével lefelé, a teljes korongok tetejére fektetjük. 220 fokos, előmelegített sütőben aranysárgára sütjük. A krém hozzávalóit mérsékelt tűzön, folyamatosan kevergetve, sűrűre főzzük. Kihűtjük, hozzáadjuk a margarint, és az egészet habosra kikeverjük. Az időközben meghűlt tésztakosárkákat a sajtkrémmel megtöltjük - szebb lesz, ha ezt a műveletet habzsákkal végezzük -, majd a hasék tetejét kevés reszelt sajttal megszórjuk.