



Forrás: Réma recepttár Fotó: Balogh Tamás

Hozzávalók

a tésztához:

40 dkg finomliszt, 25 dkg vaj vagy
sütőmargarin, fél kiskanál só, 1
mökkáskanál pirospaprika, 1 dkg élesztő, 8
dkg reszelt sajt, kb. 3 evőkanál tejföl, 1
tojássárgája

a nyújtáshoz:

finomliszt

a lekenéshez:

1 tojásfehérje

a tepszi kikenéséhez:

2 dkg vaj vagy sütőmargarin

a krémhez:

20 dkg vaj vagy sütőmargarin, 20 dkg
natúr tejszínes krémsajt, kb. fél kiskanál
só, 10 dkg reszelt sajt

az oldalára:

10 dkg reszelt sajt

1. A tésztához a lisztet a vajjal (margarinnal), a sóval, a pirospaprikával és az élesztővel elmorzsoljuk. A reszelt sajtot belekeverjük, majd a tejföllel és a tojássárgájával tésztává gyúrjuk. Folpackba csomagolva hűtőszekrényben pihentetjük 1-2 órán át.
2. Ezután meglisztezett gyúródeszkán késfok - kb. 2 milliméter - vastagságúra nyújtjuk, majd egy 3 cm-es pogácsaszaggatóval kiszúrjuk. Vajjal (margarinnal) kikent vagy sütőpapírral bélelt tepsibe rakosgatjuk. Kissé felvert tojásfehérjével megkenjük, és előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) megsütjük. Miután 6-7 perc alatt elkészül, nem szabad otthagyni; annál is inkább, mert fontos, hogy szép világos maradjon!
3. Amíg a kis korongok kihűlnek, krémet készítünk. Ehhez a puha (szobahőmérsékletű) vajat (margarint) a többi hozzávalóval jól kikeverjük. 2-2 „pogácsát” a krémmel vastagon összeragasztunk úgy, hogy a fényes (fehérjével lekent) oldaluk legyen kifelé. Egy kicsit összenyomjuk, hogy egy kis krém kijöjjön az oldalán, amit reszelt sajtban megforgatunk; de az is jó megoldás, ha ide is egy kis krémet kenünk, s eztán forgatjuk a sajtba.

kb. 90 darab

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc + pihentetés

Sajtkrémés „pogácsa”

Egy darab: 77 kcal