



Hozzávalók:

2 dl tej, fél kiskanál kristálycukor, 2 dkg élesztő, 50 dkg finomliszt, 25 dkg darált sertésháj, 5 dkg sertészsír, 2 tojássárgája, só, őrölt fekete bors, kb. 2 dl tejföl a tészta nyújtásához: finomliszt

a sajtkrémhez:

5 dl tej, 5 dkg vaj, 5 dkg finomliszt, só, késhegynyi őrölt fekete bors, csipetnyi reszelt szerecsendió, 15-15 dkg reszelt trappista sajt és füstölt sajt

1. A tejet meglangyosítjuk, a cukrot kevergetve föloldjuk benne. Az élesztőt belemorzsoljuk, meleg helyen kb. 15 perc alatt fölfuttatjuk. A lisztből egy maréknyit a hájjal összekeverünk. A többi lisztet egy tálba szitáljuk, a zsírral, a tojássárgájával, 1 csapott kiskanál sóval, fél mokkáskanál őrölt borssal, a tejes élesztővel és annyi tejföllel dolgozzuk össze, hogy a tál falától elváljon. Fontos, hogy lágy legyen a tészta, mert a behajtogatott hájtól keményedni fog! 20 percen át kelesztjük.
2. Ezután enyhén meglisztezett gyűrőlapon félujjni vastagságúra, téglalap alakúra nyújtjuk. A háj egyharmadát rákenjük. Ezt úgy a legkönnyebb, ha egy pohárba meleg vizet öntünk és ebbe mártogatjuk a kést, amivel kenünk. Balról is, jobbról is a tészta egynegyedét középre hajtjuk, majd a tészták találkozásánál is behajtogatjuk. Ez az úgynevezett dupla hajtás. Tálcára tesszük és 15-20 percen át hűtőben pihentetjük. Ezt a hajtogatást, hájjal lekenést, a pihentetéssel együtt kétszer megismételjük.
3. Ezután a tésztát félkisujjni vastagságúra nyújtjuk, majd akkora ujjnyi széles csíkokra vágjuk, hogy a fém vagy fa habroló formára rátekerhessük. Tepsire rakosgatjuk és forróra előmelegített sütőben (220 °C; légkeveréses sütőben 200 °C) 8 percig, majd a sütés erősségét kb. 30 °C-kal csökkentve további 10-12 perc alatt szép barnásra sütjük. Hűlni hagyjuk.
4. A tejet fölforraljuk. A vajat egy lábasban fölolvasszunk, a lisztet hozzáadjuk, és kevergetve megforrosítjuk, de ügyeljünk arra, nehogy megpiruljon. Továbbra is állandóan kevergetve apránként ráöntjük a forró tejet, és éppen csak 1-2 percig forraljuk, ezalatt kellően besűrűsödik. Akkor jó, ha olyan sűrű, hogy szinte egy gombóccá áll össze. Megsózzuk, megborsozzuk, a szerecsendióval fűszerezzük. Megvárjuk amíg kihűl, majd jól kikeverjük. A kétféle sajtból annyit adunk hozzá, hogy finom sajtkrém legyen belőle.

5. Habzsákba töltjük és a tésztarolók közepébe nyomjuk. Végeiket a maradék reszelt sajtba nyomjuk.

30 darab

Elkészítési idő: bő 3 óra

Egy darab: 257 kcal • fehérje: 6,0 gramm • zsír: 19,0 gramm • szénhidrát: 15,3 gramm • rost: 0,0 gramm • koleszterin: 48 milligramm