



Hozzávalók:

1 csomag (50 dkg) fagyasztott vajas leveles tészta

a nyújtáshoz:

finomliszt

a lekenéshez:

1 tojássárgája, 2 evőkanál tej

a sajtkrémhez:

2 dl tej vagy tejszín, 2 púpozott evőkanál (5 dkg) finomliszt, 10 dkg reszelt sajt, 1 mokkáskanál só, késhegynyi őrölt fekete bors (ez el is maradhat), 10 dkg vaj, 10 dkg keményebb állagú natúr krémsajt (a videóban mascarpone)

az oldalára:

8 dkg reszelt sajt

1. A tésztát szobahőmérsékleten fölengedjük. Enyhén meglisztezett gyúrolapon téglalap alakúra, 3 milliméter vastagságúra nyújtjuk, majd 12, egyenként kb másfél ujjnyi széles szalagra vágjuk. Egyenként 12 habroló formára feltekerjük úgy, hogy a szélesebb végén kezdjük a tekerést és nem tekerjük végig teljesen a szűkebb végéig.
2. A tojássárgáját a tejjel elkeverjük, a tésztát körbekenjük vele. Sütőpapírral bélelt tepsire sorakoztatjuk. Előmelegített sütőben, nagy lánggal (220 °C; légkeveréses sütőben 200 °C) 18 percen át sütjük. Egy kicsit hűlni hagyjuk, majd a fémformákat kihúzzuk belőlük.
3. A sajtkrémhez a tejet vagy tejszínt egy kisebb lábasba öntjük. A lisztet és a reszelt sajtot hozzáadjuk, megsózzuk, megborsozzuk, kevergetve 3-4 perc alatt olyan sűrűre főzzük, hogy szinte elváljon az edény falától. Hűlni hagyjuk, a végfelé elektromos habverővel krémesre keverjük, hogy így hűljön ki teljesen. A szobahőmérsékletű vajjal tovább habosítjuk, majd a krémsajtot is hozzáadjuk, így lesz selymesen laza krém belőle. Simacsöves habzsákba töltjük.
4. A sajtkrémet a tészta rolók üregébe töltjük, és egy kicsit túl is nyomjuk rajta, mert így könnyebben a végére tapaszthatjuk a reszelt sajtot.

12 darab

Elkészítési idő: 1 óra + a tészta fölengedése

Egy darab: 406 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.