

## Füstölt hússal töltött sajtos piskóta



### Hozzávalók

#### a tésztához:

5 dl tej, fél-fél mokkáskanál só és őrölt fekete bors (fehér bors is lehet), 8 dkg vaj, 3 púpozott evőkanál finomliszt, 3 tojás, 25 dkg reszelt trappista sajt

#### a töltelékhez:

30 dkg maradék darált főtt, füstölt hús, 10 dkg krémsajt

#### a tepszi kikenéséhez:

vaj és finomliszt (vagy sütőpapír)

1. A tejet megsóva, megborsozva fölforraltjuk. A vajat egy lábasban fölolvastjuk, és a lisztet megfuttatjuk benne, de nem pirítjuk meg. Szüntelenül kevergetve a tejet ráöntjük, addig főzzük, amíg a massa az edény falától elválik. Ekkor a tűzről lehúzzuk és a tojások sárgáját egyenként beledolgozzuk, majd a reszelt sajtot is hozzáadjuk. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, és ezt is beleforgatjuk.
2. Egy nagy tepszi hátoldalát megvajazzuk, meglisztezzük vagy sütőpapírral leterítjük. A masszát egyenletesen elsimítjuk rajta, azután előmelegített sütőben közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 25 percig sütjük.
3. A tésztát óvatosan, egy mozdulattal megfordítjuk, a sütőpapírt még forrón lehúzzuk róla, illetve ha anélkül sült, a tésztát konyhai spatulával a tepsiről leválasztjuk. Azonnal - akár, a piskótatekerceset - fölhengergetjük, és egy tiszta konyharuhába csomagoljuk.
4. A darált füstölt húst meg a krémsajtot összekeverjük. A tésztát kiterítjük, a töltelékkel megkenjük, majd ismét föltekercsük. Hidegen, melegen egyaránt kiváló.

30 szelet

Elkészítési idő: 45 perc + hűtés

Egy szelet: 109 kcal