



### Hozzávalók

a tésztához: 20 dkg finomliszt, 6 dkg reszelt sajt, 1 tojássárgája, 1 mokkáskanál só, 1-2 evőkanál tejföl

a lekenéshez: 1 tojásfehérje

a tepsi kikenéséhez: vaj vagy sütőmargarin

a krémhez: 7 dkg vaj vagy sütőmargarin, 5 dkg reszelt sajt, 0,5 dl tejföl, só

az oldalára: 5 dkg reszelt sajt

1. A tésztához valókat összegyűrjük és hűtőszekrényben fél órán át pihentetjük. Ezután beliszteztet gyúrolapon késfok - kb. 2 milliméter - vastagságúra nyújtjuk, majd a legkisebb (2,5 centis) pogácsaszaggatóval kiszúrjuk.

2. Felvert tojásfehérjével megkenjük, kivajazott tepsibe rakosgatjuk és előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) megsütjük. Miután kb. 3 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 margarint a többi hozzávalóval jól kikeverjük és 2-2 „pogácsát” ezzel összeragasztunk. Végül az oldalukat - ahol a krém kilátszik - reszelt sajtba forgatjuk.

Jó tanács

- Letakarva hűtőszekrényben 5 napig eláll.

8 főre

Elkészítési idő: 1 óra 25 perc

Egy főre: 261 kcal • fehérje: 9,6 gramm • zsír: 15,7 gramm • szénhidrát: 20,1 gramm • rost: 0,0 gramm • koleszterin: 63 milligramm