Égetett tészta krémsajtos töltelékkel

40—50 Perc

Elkészítés

1. Először a krémsajtot keverjük össze a fűszerekkel és az olajjal. További felhasználásig hűtőben tároljuk.
2. Felforraljuk a vizet a sóval és a vajjal együtt.
3. Hozzákeverjük a szárított paradicsomos fűszerkeveréket, majd a lisztet, és addig keverjük, amíg a tészta elválik az edény aljától.
4. Ezután felverjük a tojásokat, és lassan a kihűlt masszához keverjük.
5. Habzsákba töltjük a tésztát, és előmelegítjük a sütőt 220 °C-ra.
6. Sütőpapírral bélelt tepsire kis halmokat nyomunk. A sütő hőfokát levesszük 200 °C-ra, majd 15-20 perc alatt aranybarnára sütjük a fánkokat.
7. Hagyjuk kihűlni a fánkokat és vágjuk ketté. Egy teáskanál segítségével az egyik felére kanalazzuk a krémsajtos keveréket, majd a tetejét is rátesszük.

Összetevők 8 fő részére

= Kotányi Produkte

Az égetett tésztához

250 ml	Víz
50 g	Vaj
140 g	Liszt
3 db	Tojás
1 csipet	Tengeri só, durva szemű
2 tk	Szárított paradicsomos-fokhagymás fűszerkeverék

A krémsajtos töltelékhez

6 ek	Krémsajt
1 ek	Csiliolaj
1 csipet	Tengeri só, durva szemű
1 csipet	Feketebors, egész
1 ek	Provence fűszerkeverék