



# 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 felferjük 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	Csilliolaj
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Feketebors, egész
1 ek	♦ Provence fűszerkeverék

