

Інгредієнти 12 порц.

= Kotányi Produkte

275 г	Листкового тіста
1	Яйце
250 г	Крем-сиру
100 г	Сметани
50 г	Тертого сиру Пармезан
	Свіжий кріп або петрушка для декору
1 ч.л.	Трави французькі

Хрусткі трубочки з крем-сиром

35–40 хв

Приготування

1. Розігрійте духовку до 200 °C і застеліть деко пергаментним папером.
2. Наріжте листкове тісто на смужки приблизно 2,5 см завширшки. Намотайте смужки на конусоподібні форми, щоб утворити форму морквинок.
3. Змастіть збитим яйцем і випікайте 12–15 хвилин до золотистого кольору. Дайте трохи охолонути, потім обережно зніміть з форм.
4. У мисці змішайте крем-сир, сметану, Пармезан і трави.
5. Наповніть листкові морквинки кремом і прикрасьте свіжим кропом або петрушкою.