

Hab roló sajtos

Hozzávalók:

- 250 g Mester vajás leveles tészta

Krém:

- 200ml tej
- 2 tojás sárgája
- 30g rizsliszt
- 40g krém sajt
- 150g reszelt sajt
- 150g vaj
- ízlés szerinti só
- csipet bors
- csipet szerecsen dió

Elkészítése:

A vajás tésztát hagyjuk kiolvadni a sütő papírral kitekerjük, kb.2 cm-es csíkokra vágjuk a tésztát és a rolókészítő formára feltekerjük, sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük, tojással megkenjük. Előmelegített sütőben 200°C-on világos barnára sütjük, kihűtjük.

A tejben felfőzzük a tojás sárgáját és a rizs lisztet, a krém sajtot csak akkor keverjük hozzá, ha a massa kihűlt. A vaját habosra keverjük, majd hozzáadjuk a reszelt sajtot és a két masszát egybe keverjük a fűszerekkel ízesítjük, habzsákba töltjük és megtöltjük a rolókat, majd reszelt sajtba mártjuk.