

Camembert nappite

Tavaszi varázslat

kb. 16 szelet



Kis gyakorlat szükséges

up to 40 Min.



Hozzávalók:

Tésztához:

2 csomag Dr. Oetker Leveles tészta

Töltelékhez:

100 g zöld pesztó
100 g főtt sonka
125 g Camembert (kör alakú)

Kenéshez:

1 db felvert tojás (M-es)

Díszítéshez:

szezámag

1 Előkészítés:

A leveles tésztát a csomagoláson leírt módon, felhasználás előtt 10-15 perccel a hűtőből kivesszük és állni hagyjuk. A csomagolóanyagot eltávolítjuk a tésztáról, majd a sütőt előmelegítjük. A tepsit (kb. 40x30 cm) a sütőpapírral kibéleljük.

2 Elkészítés:

A leveles tésztát kisimítjuk és egy tányér segítségével (kb. 25 cm átmérőjű) körformát vágunk ki belőle. A tésztakör közepére helyezzük a camembert sajtot, a pesztóról az olajat leöntjük, majd a sajt körül egyenletesen eloszlatjuk a pesztót. A főtt sonkát apróbb darabokra vágjuk és a pesztóra szórjuk (1. ábra).



A másik leveles tészta lapot kitekerjük és ráhelyezzük a töltelékkel megkent lapra. A camembert sajt körül a tésztát villával megszurkáljuk, majd a felső tésztát az alsó tészta mentén körbe vágjuk úgy, hogy a szélek illeszkedjenek. Végül a tészta széleit villával óvatosan összenyomjuk és a sajtig bevágva 16 darab csíkot szelünk, majd ezeket megtekerjük (2. ábra). A süteményt egy sütőtepsire helyezük, felvert tojással megkenjük és szezámmaggal meghintjük. A tepsit a sütő középső részébe toljuk.



Alsó és felső sütés: kb. 180 °C

Légkeveréses: kb. 160 °C

**Sütési beállítás: Középre
sütés: kb. 25 - 30 Perc(ek)**

Sütés után a süteményt a sütőrácsra hagyjuk kihűlni, majd a camembert-et fedő tésztaréteget felvágjuk és langyosan fogyasztjuk.