

Camembert sajtos tésztakoszorú pestóval és áfonyalekvárral

Elkészítési idő: 25 perc

Hozzávalók 6-8 főre:

2 csom bolti tészta
1 db camembert sajt
100 g reszelt sajt
Áfonyalekvár, pestó ízlés szerint
1 marék dió
1 marék olivabogyó
1 db tojás (kenéshez)

1. Terítsd egy tűzálló tálra az első vajos tésztaalapot a sütőpapírral együtt és helyezd a közepére az egész camembert sajtot. Lehetőleg szobahőmérsékletű sajtot használj fel. Ha úgy alakul, hogy erre nincs mód, akkor tedd 1-2 percre a mikróba a camembertet. Kissé előmelegítve biztos lehetsz benne, hogy a sajt közepe folyós lesz.
2. Ebben a receptben a tészta egyik felét pestóval, a másik felét pedig áfonya lekvárral kentem meg. Ebben a munkafázisban is megszórható reszelt mozzarellaival, ha a dupla/tripla sajtos változatot részesíted előnyben.
3. A megkent alapra terítsd rá a második vajos tészta alapot és igazítsd el a camembert körül, oly módon, hogy a végek illeszkedjenek.
4. Egy villa segítségével pecsételd körbe a tésztát.
5. Egy tésztavágóval vágd több szeletre (én 16 részre vágtam).
6. Ezt követően minden szeletre tegyél reszelt mozzarellát.
7. Majd a felvágott tésztaszemek sarkát hajtsd fel és fordítsd rá a sajtos felületre úgy, hogy kis háromszöget formázzon.
8. Egy egész tojást verj fel és kend meg a tészta felszínét.
9. A pestós felét díszíts félbe vágott fekete olivabogyóval, a lekváros felét pedig dióval.
10. Tedd előmelegített sütőbe, a tészta csomagolásán megadott útmutatót követve. Ami az én esetemben 200 C°/15 perc volt.
11. Tálaláskor vágd le a camembert sajtos rész felső részét. És jöhet a mártogatás! Mártogasd a letört háromszögeket az olvasztott camembert sajtba.