

Topfen-Mürbteig-Taler mit Thunfischcreme

(A, G, D)

Topfenmürbteig:

150 g Mehl, 150 g Margarine, 150 g Topfen, ½ TL Salz

Thunfischcreme:

200 g Thunfisch, 300 g Speisetopfen, 50 g Zwiebel, 50 g Essiggurkerln, einige Tropfen Zitronensaft, Salz, Pfeffer

- | | | |
|----|--|-----------|
| 1. | Topfenmürbteig herstellen, zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln | 10 |
| 2. | Kühl rasten lassen | <u>30</u> |
| 3. | Thunfischcreme herstellen:
Zwiebel schälen, fein schneiden, Essiggurkerln fein schneiden, Thunfisch ohne Saft mit den restlichen Zutaten pürieren, pikant abschmecken | 10 |
| 4. | Thunfischcreme kühl stellen | <u>50</u> |
| 5. | Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen, 5 cm große Kreise ausstechen, auf ein vorbereitetes Backblech legen | 20 |
| 6. | Im vorgeheizten Backrohr auf der mittleren Schiene bei 200 °C goldgelb backen | 15 |
| 7. | Taler auskühlen lassen | <u>10</u> |
| 8. | Thunfischcreme in einen Dressiersack mit grosser gezackter Tülle füllen | 5 |
| 9. | Auf die Taler Rosetten dressieren, mit kleinen Paprikawürfeln verzieren | 5 |

Skutni tolarji s tunino kremo

(A, G, D)

Skutno krhko testo:

150 g moke, 150 g margarine, 150 g skute, ½ žličke soli

Tunin nadev:

200 g tune, 300 g skute, 50 g čebule, 50 g kislih kumaric, nekaj kapljic limoninega soka, sol, poper

- | | | |
|----|---|-----------|
| 1. | Pripravi skutno krhko testo, oblikuj svaljek in ga zavij v folijo za živila | 10 |
| 2. | Testo postavi na hladno | <u>30</u> |
| 3. | Pripravi tunin nadev:
čebulo olup, nareži na drobno, kisle kumarice nareži na drobno, odcejeno tuno zmešaj z ostalimi sestavinami in spiriraj, pikantno začini | 10 |
| 4. | Tunino kremo postavi na hladno | 50 |
| 5. | Testo razvaljaj na rahlo pomokani deski 3 mm debelo, z okroglim modelom (povprečje 5 cm) izreži kroge in naloži na pripravljen pekač | 20 |
| 6. | Peci zlatorumeno na srednjem vodilu pečice pri 200 °C | <u>15</u> |
| 7. | Ohladi | <u>10</u> |
| 8. | Tunino kremo napolni v vrečko za brizganje z velikim, zvezdnatim nastavkom | 5 |
| 9. | Na tolarje nabrizgaj rozete in jih okraši z drobno narezano papriko | 5 |