

Ljummen Brietårta med blandade nötter - från Dansweekend 2011 (Britt-Marie Dehlin)

Lika god som vacker. Servera den på ett buffébord, som drinktilltugg eller på en ostbricka efter maten. Välj naturella nötter för att undvika salt och transfetter. Det går bra att använda torkade fikon eller aprikoser om du inte hittar tranbär.

10 portioner:

1 hel mellanstor brieost

50 g cashewnötter

50 g mandel

50 g torkade tranbär

Ljummen Brietårta med blandade nötter

2011-12-27 15:31 - Senast uppdaterad 2011-12-27 15:47

50 g hasselnötter

2 msk flytande honung

50 g valnötter

(jag tar sirap pga allergi hos min dotter)

50 g pistaschnötter

1. Sätt ugnen på 200 grader. Lägg brietårtan på en ugnsplåt.
2. Strö över alla nöterna och tranbären.
3. Ringla över honungen. Ställ in i ugnen 7 – 8 minuter.

