

Brietårta med torkad frukt och nötter

6 port.

Ingredienser:

6 st stjärnanis
1 dl honung flytande
1 st brietårta ca 700g
100 g nötter blandade
100 g torkad frukt t.ex.
aprikoser, fikon, tranbär,
russin, dadlar

Gör så här:

Lägg stjärnanisen i honungen och låt dra, gärna ett par timmar.
Sätt ugnen på 200 grader. Ställ in osten i cirka 7-8 minuter så att den mjuknar något.
Rosta nöterna i en torr, inte alltför het panna och hacka den torkade frukten. Blanda samman nötter och frukt.
Ta ut osten och fördela nötblandningen ovanpå den varma osten. Ringla över honungen och garnera med stjärnanisen.



Brietårta med torkad frukt och nötter

6 port.

Ingredienser:

6 st stjärnanis
1 dl honung flytande
1 st brietårta ca 700g
100 g nötter blandade
100 g torkad frukt t.ex.
aprikoser, fikon, tranbär,
russin, dadlar

Gör så här:

Lägg stjärnanisen i honungen och låt dra, gärna ett par timmar.
Sätt ugnen på 200 grader. Ställ in osten i cirka 7-8 minuter så att den mjuknar något.
Rosta nöterna i en torr, inte alltför het panna och hacka den torkade frukten. Blanda samman nötter och frukt.
Ta ut osten och fördela nötblandningen ovanpå den varma osten. Ringla över honungen och garnera med stjärnanisen.



Brietårta med torkad frukt och nötter

6 port.

Ingredienser:

6 st stjärnanis
1 dl honung flytande
1 st brietårta ca 700g
100 g nötter blandade
100 g torkad frukt t.ex.
aprikoser, fikon, tranbär,
russin, dadlar

Gör så här:

Lägg stjärnanisen i honungen och låt dra, gärna ett par timmar.
Sätt ugnen på 200 grader. Ställ in osten i cirka 7-8 minuter så att den mjuknar något.
Rosta nöterna i en torr, inte alltför het panna och hacka den torkade frukten. Blanda samman nötter och frukt.
Ta ut osten och fördela nötblandningen ovanpå den varma osten. Ringla över honungen och garnera med stjärnanisen.



Brietårta med torkad frukt och nötter

6 port.

Ingredienser:

6 st stjärnanis
1 dl honung flytande
1 st brietårta ca 700g
100 g nötter blandade
100 g torkad frukt t.ex.
aprikoser, fikon, tranbär,
russin, dadlar

Gör så här:

Lägg stjärnanisen i honungen och låt dra, gärna ett par timmar.
Sätt ugnen på 200 grader. Ställ in osten i cirka 7-8 minuter så att den mjuknar något.
Rosta nöterna i en torr, inte alltför het panna och hacka den torkade frukten. Blanda samman nötter och frukt.
Ta ut osten och fördela nötblandningen ovanpå den varma osten. Ringla över honungen och garnera med stjärnanisen.

