

Brietårta med torkad frukt & nötter!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Brietårta med torkad frukt & nötter

ca 6 port.

Ingredienser:

6 st stjärnanis
1 dl flytande honung
1 st mindre brietårta
eller en halva, ca 700 g
100 g blandade nötter
100 g torkad frukt, till
exempel 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 nöt-
blandningen ovanpå den varma
osten. Ringla över honungen och
garnera med stjärnanisen.