

Smaland Ostkaka

Toplam 75 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 50 dk

8 kişilik

Orta

~258 kcal

Açılış 2/10

Smaland ostkaka, lor benzeri peynir, yumurta ve krema ile sütlü tatlıdır. Geleneksel İsveç taşra mutfağının özeli tatlılarındandır.

Malzemeler

- 1 lt Süt
- 300 gr Lor peyniri
- 3 adet Yumurta
- 150 ml Krema
- 0.3 su bardağı Badem

Yapılış

- Lor peynirini süzün, bademi irice kıyın ve fırın kabına hazırlayın.
- Sütü 1 litre, peyniriyle birleştirip karışımın gevşemesini sağlayın.
- Yumurta ve kremayı 1/2 su bardağı bademle birlikte peynirli karışımına ekleyin.
- Harcı kaba dökün, yüzeyi eşit olacak biçimde yayın.
- Smaland ostkakayı önceden 175°C ısıtılmış fırında 50-60 dakika pişirin.
- Fırından çıkarıldıktan sonra 15 dakika dinlendirip dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Karışımın kabı doldurmadan önce 10 dakika dinlendirmek hava kabarcıklarını azaltır.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine reçel ve krema ile servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta

Kuruyemiş