

Ostkaka

Toplam 65 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 45 dk

8 kişilik

Orta

~248 kcal

Açılış 2/10

Ostkaka, İsveç mutfağında lor benzeri peynirli karışım fırında pişirerek yoğun ama hafif sallanan bir tatlıya dönüştüğü klasik bir tabaktır.

Malzemeler

- 500 gr Lor peyniri
- 3 adet Yumurta
- 200 ml Krema
- 0.5 su bardağı Toz şeker
- 0.3 su bardağı Badem

Yapılışı

1. Lor, yumurta, krema, şeker ve bademi karıştırın.
2. Karışımı yağlanmış kaba dökün.
3. Ostkakayı 175°C fırında 40 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Tatlıyı kalıpta fırınlatırken yağlı masayı azaltın.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında reçel ve krema ile servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta

Kuruyemiş