

INGREDIËNTEN	PORTIE GEWICHT KG/LT	GEPLAND RECEPT KG/LT	SAMENSTELLING % VAN HET RECEPT
STAP 1:	0,000	0,000	0,00%
NOTEN PISTACHE	0,020	0,028	2,76%
CRACKERS ZEEZOUT 75GR	0,100	0,138	13,79%
BOTER KEUKEN ONGEZOUTEN	0,040	0,055	5,52%
STAP 2:	0,000	0,000	0,00%
ROOMKAAS NATUUR	0,335	0,462	46,21%
ROOM MG 40%	0,065	0,090	8,97%
EIEREN SCHARREL COCOVIT BRIK	0,156	0,215	21,52%
ZOUT KEUKEN	0,001	0,001	0,14%
DILLE VERS	0,006	0,008	0,83%
CITROENRASP	0,002	0,003	0,28%
TOTAAL	0,725	1,000	100%

ALLERGENEN: EI - MELK - GLUTEN (TARWE) - NOTEN (PISTACHENOTEN) -

WERKWIJZE

- ☐ Stap 1: smelt de boter en meng de gemalen crackers en noten eronder
- ☐ Verdeel deze kruim (+/- 15 gr) over de bodem van de ring (4 cm diameter) en strijk plat met een lepel
- ☐ Stap 2: meng de roomkaas met dille en de citroenrasp klop de eieren los en verdeel onder de roomkaas.
- ☐ Breng op smaak met zout en peper.
- ☐ Vul de ringetjes (op een bakpapier gezet) en gebruik +/- 50 gram per vorm aan beslag.
- ☐
- ☐ Bak de cake op 150°C gedurende 20 minuten.
- ☐

OPMERKINGEN

je kan variaties maken met saffraan, rozemarijn, ras el hanout, roze peper,
Bij de foto's zie je één variant met dille en één met saffraan.

