

# Smaland Ostkaka

Toplam 125 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 50 dk

8 kişilik

Orta

~258 kcal

Açılış 2/10

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

## Malzemeler

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

## Yapılış

- Lor, süt, yumurta ve kremayı geniş kaptaki karıştırın.
- Bademi ekleyip karıştıralın.
- Yüzeyi düzeltin, kalın yerler geç pişmesin.
- Ostkakayı 175°C'de 50 dakika pişirin.
- 20 dakika dinlendirip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Karıştırmadan önce 10 dakika dinlendirmek hava kabarcıklarını azaltır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine reçel ve krema ile servis edin.

## Alerjenler

Süt

Yumurta

Kuruyemiş