Uunijuusto

Toplam 105 dk · Hazırlık 15 dk · Pişirme 45 dk · 6 kişilik · Orta · ~210 kcal · Açlık barı 2/10

Finlandiya'nın Pohjanmaa ve Kainuu mutfağından gelen uunijuusto, sütlü loru fırında pişirip üzeri beneklendiren mütevazı bir peynir tatlısıdır. Geleneksel olarak kahve yanında ya da bulut yemişi reçeliyle yenir.

Malzemeler

- 500 gr Lor peyniri
- 400 ml Süt
- 3 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Bal

Yapılışı

1. Lor, süt, yumurta ve balı çırpmadan mazikçe karıştırın.
2. Karışımı süzgeçten geçirin, pütürler fırında sertleşmesin diye.
3. Fırın kabını yağlayıp sütlü karışımı içine dökün.
4. Tatlıyı 130°C fırında 45 dakika üstü beneklenene kadar pişirin.
5. Oda sıcaklığında 20 dakika dinlendirip reçelle servis edin.

PÜF NOKTASI

Peyniri çok sıkıp karıştırmayın; ince parçalar pişince hoş bir doku bırakır.

SERVIS ÖNERISI

Üzerine bulut yemişi (cloudberry) veya ahududu reçeli gezdirip yanında sıcak kahveyle servis edin.

Alerjenler

Süt · Yumurta