Toast med pisket ricotta, honning og nøtter

Ingredienser



♥ 4 skiver valnøttbrød (eller annet godt brød, se tips)
♥ 2 ss smør

Pisket ricotta (Ricottakrem):
♥ 500 g ricotta (se tips)
♥ 2 ss flytende honning

Servering:
♥ valnøtter
♥ flytende honning

Fremgangsmåte

Smør hver brødskive med smør på begge sider. Stek dem i stekepanne på middels varme, til de blir gylne og sprø.

Til ricottakremen has ricotta og honning i en food processor. Kjør dette sammen i 10 - 20 sekunder, til du har en jevn og glatt krem.

Ha ricottakremen i en sprøytepose med en stor sprøytetipp (du kan droppe dette, se tips). Sprøyt ricottakremen i et tykt lag på hver toast.

Fordel valnøtter på ricottaen og ringle over godt med flytende honning.

Serveres straks mens toasten er varm og sprø. Enjoy!

Tips

♥ Jeg brukte her valnøttbrød kjøpt på et bakeri, som ble utrolig godt i kombinasjon med ricottakremen, men det går selvfølgelig også fint å toaste landbrød eller andre typer godt brød.

♥ Jeg smører brødskivene med meierismør på begge sider før steking, slik at de får fin og sprø skorpe på begge sider. Det smaker godt med smørstekt toast, men du kan alternativt toaste brød uten smør i en brødrister.

♥ Ricotta er en italiensk ferskost som fås kjøpt i de fleste av de store, norske matbutikkene.

♥ Jeg lagde her toast med et tykt lag pisket ricotta, men det er selvsagt fullt mulig å smøre på et tynnere lag. I så fall holder det med halve mengden pisket ricotta enn angitt ovenfor.

♥ Det ser lekkert ut når man sprøyter ricottakremen på toasten, men det går like fint å smøre den på toasten med en kniv.

♥ Ferdiglaget toast bør serveres med en gang slik at brødet er varmt og sprøtt. Ricottakrem kan lages klar i forveien, og det du måtte få til overs, kan oppbevares i kjøleskapet i et par dager.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/toast-med-pisket-ricotta-honning-og-notter