

Ingrediënten voor 4 personen

500 gram ricotta, 4 eieren, 50 gram suiker, kaneel, 250 gram honing

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Grieks

Gang: Nagerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Ja

Griekse kaastaart (Melopita)

Heel lekker warm taartje afkomstig van Griekenland. 500 gram per portie.

Hulpmiddelen

Creme brulee bakjes, oven, garde of keukenmachine

Bereidingswijze

Voorverwarm de oven op 200 graden. Mix de ricotta, met de suiker en 1 theelepel kaneel. Meng vervolgens de honing en eieren erbij. Blijf mengen tot alles glad is en giet het dan in de bakjes. Olie of boter is niet nodig! Doe het in de oven voor 45 minuten. Zet hierna de oven op 250 voor 15 minuten, dit geeft de bovenkant een krokant laagje. Laat de taatjes vervolgens 15 minuten afkoelen.

Serveertips

Zelf vind ik het lekker om een beetje walnoten erover heen te strooien.

