

Osttårta med rostade pinjenötter

Portioner: 10 personer (Buffé)

Ingredienser:

1 mini brietårta (ca 300 g)
150 g chèvre (fransk getost)
200 g filadelfiaost
1/2 dl rostade pinjenötter
1/2 dl rostade valnötter
1/2 dl russin
2 msk finhackad persilja
2 msk finhackad gräslök

Gör så här:

1. Dela brieosten i två »bottnar«. Blanda getosten och filadelfiaosten till en jämn smet och rör därefter i nötter, russin och hälften av örterna.
2. Bre fyllningen över ena osthalvan och lägg på den andra som lock. Pressa ihop så att tårtan blir kompakt.
3. Rulla tårtan i resterande kryddgrönt, linda in i plastfolie och låt vila ett par timmar i kylan.
4. Servera med färskt bröd och frukt.

Kan förberedas dagen innan men lägg inte på örterna fören vid serveringen.

ICA