



Overige

Plaattaart met vijgen, appel en ricotta

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
6 vijgen (in plakjes)
1 appel (in dunne plakjes)
250 gram ricotta
1 eetlepel vanillesuiker
2 eetlepels walnoten (fijnggehakt)
1 eetlepel honing

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Rol het bladerdeeg met het bakpapier uit in een langwerpige bakvorm. Leg er een vel bakpapier bovenop, vul met bakbonen of droge rijst en zet 15 minuten in de oven.

Meng de vanillesuiker onder de ricotta. Besmeer de gebakken bodem met de ricotta. Beleg met de plakjes appel en vervolgens met de vijgenplakjes. Bedruppel met de honing en zet 15 minuten in de oven.

Werk de plaattaart af met de gehakte noten.

Keukenbenodigdheden

Oven

