

Recept bij:

Pasta met slagroom

door Selma Noort
Uitgeverij de Inktvis



HOE MAAK JE PASTA MET SLAGROOM?

Je hebt nodig:

| | |
|------------------------|----------------------------|
| 250 gram filodeeg | 2 eetlepels citroensap |
| 75 gram amandelen | 2 eetlepels sinaasappelsap |
| 75 gram walnoten | 1/2 deciliter water |
| 75 gram pistache-noten | slagroom |
| 3 theelepels kaneel | |
| 100 gram boter | |
| 1,5 deciliter honing | |

Zet dit klaar voor je begint:

folie
schone doek
oven
glazen schaal voor in de oven

Zo maak je het:

Leg het deeg op een doek onder folie en laat het ontdooien.
Verwarm de oven voor op 175 graden.
Hak de amandelen, de walnoten en de pistache-noten in stukjes.
Scheep de noten met de kaneel door elkaar.
Smelt de boter. Vet een schaal in met de boter.

Smeer boter op de vellen filodeeg.
Leg drie vellen deeg in de schaal.
Lepel er noten met kaneel op.
Leg weer drie vellen deeg in de schaal.
Leper er noten met kaneel op.
Leg nog een keer drie vellen deeg in de schaal.
Lepel er noten en kaneel op.
Doe een paar druppels water over de laatste laag noten.
Bak de taart in 35 minuten tot hij bruin is.
Verwarm de honing met het sap en een halve deciliter water.
Neem de taart uit de oven en schenk de helft van de siroop er over.
Na twintig minuten schenk je de rest erbij.
Als laatste maak je met mooie toeven slagroom de taart af.

Hoe langer je wacht met eten, hoe lekkerder de taart wordt!



Illustraties boek en dit recept: Jacqueline van Leeuwenstein:
www.jacquelinevanleeuwenstein.nl
Meer weten over Lizzy van Pelt? Kijk op www.lizzyvanpelt.nl
Het boek is verkrijgbaar bij de boekhandel of via www.inktvis.nl

Het boek maakt deel uit van de Kokkel-reeks:
makkelijk te lezen en toch spannend en stoer.

