



Damebrigge Sambocade - Juustotorttu

Aineet: Piirakkataikina uunipellille
2 rkl kermaa
2 rkl kuivattua seljankukkaa
375 g raejuustoa
375 g ricotta juustoa / raejuustoa
3 munaa
125 g voita
3/4 dl sokeria
1/4 tl neilikkaa
1/4 tl muskottia

Valmistus: Sekoita kaikki ainekset keskenään. Kaada seos piirastaikinalle.
Paista 180 C noin 45-60 minuuttia, kunnes täyte on jähmettynyt
ja pinta on kullanruskea. Tarjoa jäähtyneenä.

www.superkokki.com