Fruktpizza



Ingredienser

1 stk rund, ferdigkjøpt pizzabunn (se tips)

Fyll:
hermetiske fersken
bjørnebær
bringebær
jordbær

Pynt:
mandelflarn (se tips)
flytende honning (se tips)

Fremgangsmåte

Legg pizzabunnen på et stekeplate dekket med bakepapir. Fordel over godt avrent hermetisk frukt og bær. Dryss over mandelflarn og drypp over rikelig med flytende honning.

Stek pizzaen midt i ovnen ved 180°C i 15-20 min, til kantene på pizzaen er gyldne. Serveres varm og nylaget med vaniljeis eller pisket krem.

Tips

Ferdiglaget, utkjevlet deig til pizzabunn fås kjøpt i de fleste velassorterte matvarebutikker. Du kan også bruke hjemmelaget pizzabunn, men bruk i så fall svært lite salt i deigen.

Flytende honning fås også kjøpt i de fleste matvarebutikker (f.eks. Acasiehonning).

I stedet for mandelflarn kan du bruke hakkede hasselnøtter, valnøtter, pinjenøtter eller mandler.

Se også "Pizza med ricotta og bjørnebær".

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fruktpizza