# Pizza med ricotta og bjørnebær

### Ingredienser




1 stk rund, ferdigkjøpt pizzabunn (se tips)

Fyll:
2 ss flytende honning (se tips)
125 g ricottaost (se tips)
200 g bjørnebær (se tips)
1 liten boks hermetiske mandariner

Pynt:
50 g mandelflarn
2 ss flytende honning (se tips)

### Fremgangsmåte

Legg pizzabunnen på et stekeplate dekket med bakepapir. Smør på honning og ricottaosten. Fordel over godt avrente mandariner og bjørnebær. Dryss over mandelflarn og drypp over litt mer flytende honning.

Stek pizzaen midt i ovnen ved 200°C i ca 15 min, til kantene på pizzaen er gyldne.

Serveres nystekt!

### 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).

Ricotta er en forholdsvis mager, italiensk ferskost som fås kjøpt i de fleste velassorterte matvarebutikker.

Bruk helst ferske bjørnebær, men det går også an å bruke frosne. De tiner under stekingen og blir litt mer rennende enn ferske bjørnebær, men resultatet blir likevel veldig godt.

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

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pizza-med-ricotta-og-bjornebaer