



# NINNEKE'S

## receptenkaart



## pecannotentaart

### ***Wat heb je nodig?***

2 rollen bladerdeeg

300 gr philadelphia kaas(natuur)of andere verse kaas  
(type monchou)

honing

pecannoten

wat dadels in fijne stukjes gesneden





# NINNEKE'S

## receptenkaart



Bereiding: Rol het bladerdeeg open. Bestrijk met een laag verse kaas. Verkruimel er de pecannoten over. Verdeel en nog wat stukjes dadel over. Rol het bladerdeeg naar het midden toe op, aan één kant. rol dan de andere kant naar het midden toe op. Zodat je palmier vorm verkrijgt. Snij in stukken van een 2 cm. Leg dicht tegen elkaar in taartvorm. Die vooraf bekleed is met bakpapier. Bak het geheel in voorverwarmde oven op 185 °. Een 35 a 40 tal minuten. Kijk na ongeveer 20 minuten of de bovenkant niet te fel bakt. Dek deze anders af, met vel bakpapier. Je kan ook de taart optillen met het bakpapier uit de vorm, om zo nog even verder de onderkant, indien nodig te laten bakken..