



Julhjärtetårta med gorgonzola, granatäpple & valnötter

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **20 min** Portioner: **4**



Härlig smörgåstårta i fina bitar i form av hjärtan, med ädelost, nötter och friska, syrliga granatäppelkärnor.



INGREDIENSER

- 1 paket polarbröds julhjärtan
- 200 g färskost
- 200 g krämig gorgonzola
- 2 dl creme fraiche
- 2 dl granatäppelkärnor (2 hela granatäpplen)
- 1 päron
- 2 dl valnötskärnor
- 2 dl färsk hackad grönkål
- 3 msk citronjuice
- 1 msk olivolja
- salt & peppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Ta undan 4 tsk gorgonzola till dekoration. Rör ihop resten med färskosten. Bred bottenkakan med oströran.
- 2** Andra brödkakan: bred ut oströran. Strö över 2 msk granatäppelkärnor och 1 dl grovt hackade valnötter.
- 3** Tredje brödkakan: bred ut nästan all oströra men spara några matskedar. Skiva päronet tunt och stänk lite citronjuice över. Fördela päronskivorna över oströran.
- 4** Fjärde brödkakan: blanda den återstående oströran med creme fraichen och bred ut. Lägg en klick gorgonzola på varje hjärta. Vänd grönkålen i olivolja och citronjuice, salta och peppra efter smak. Dekorera tårtan med granatäppelkärnor, valnötter och grönkål.