Hoofdgerechten / Servië

Gibanica

Een taart van verkreukelde filodellen in een kaas-eiervla, gebakken tot gebruinde ruggen.

Tijd 80 min **Personen** 10

Dit heb je nodig.

- ☐ 500 g Filodeeg
- ☐ 400 g Gepekelde witte kaas
- ☐ 400 g Kwark
- ☐ 6 stuks eieren
- ☐ 400 ml Kefir
- ☐ 200 ml Zure room
- ☐ 150 ml Plantaardige olie
- ☐ 100 ml Bruisend water
- ☐ Zout — naar wens

Zo maak je het.

01 Pureer beide kazen met een vork en meng ze met de eieren, kefir, zure room en de helft van de olie.

02 Roer het bruisende water erdoor; het maakt de vla lichter en zorgt ervoor dat deze niet dikker wordt.

03 Proef de custard op zout: gepekelde kaas varieert en moet worden aangepast in plaats van gemeten.

04 Vet het bakblik in en leg twee hele vellen filodeeg plat op de bodem, zonder verfrommeld.

05 Doop elk overgebleven velletje in de custard, verfrommel het als een concertina en leg het in het blik.

06 Giet de resterende vla erover, bedek met twee hele vellen en bestrijk ze met olie.

07 Bak vijftig minuten op 190 °C, besprenkel het met water en dek het af met een doek gedurende tien minuten.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / gibanica