



## 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 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fruktpizza>