Bakt Brie med Kahluasirup og pekannøtter

Ingredienser



♥ 1 stor brie (jeg bruker Brie de Paris, 500 gram)

Pekannøtter i kaffelikørsirup:
♥ 2 dl Kahlua
♥ 2 dl brunt sukker
- -
♥ 2 dl pekannøtter

Fremgangsmåte

Pakk ut osten og skjær bort det øverste hvite laget med en skarp kniv.

Legg lokket løst på toppen av osten. Legg osten på et stykk aluminiumsfolie og klem folien lett rund kanten på osten. Toppen av osten skal ikke dekkes med folien. Legg osten så på et stekebrett.

Bak osten i ovnen på midterste rille ved 180°C i 15-20 minutter.

Mens osten steker inni ovnen, lager du klar kaffelikørsirupen med pekannøttene:

Ha først Kahlua og brunt sukker i en kjele. La blandingen småkoke i 10-15 minutter til blandingen får merkbart tykkere og litt sirupsaktig konsistens. Ha pekannøttene i kjelen de siste 2-3 minuttene av koketiden, slik at nøttene blir gjennomvarme og godt dekket inn med sirupen.

Ta den ferdigstekte osten ut av ovnen og sett den på et passende fat. Fjern forsiktig lokket på osten så det varme, bløte innholdet kommer til syne.

Hell pekannøttene og kaffesirupen på toppen av osten og server!

Tips

♥ Pekannøtter fås kjøpt i de fleste matbutikker, men kan også byttes ut med valnøtter. Du kan hakke opp nøttene grovt før du har dem i sirupen hvis du foretrekker det. Jeg liker best å ha dem hele i sirupen.

♥ Kahlua er en kaffelikør som fås kjøpt på polet. Ikke vær bekymret for alkoholen, den fordunster når sirupen koker.

♥ Det er viktig å få passe konsistens på kaffelikørsirupen. Hvis du synes den er for tynn, hjelper det å koke den litt lenger. Den tykner også når du har i nøttene og av å stå en stund. Synes du på den annen side at sirupen har blitt for tykk, hjelper det å varme den opp igjen.

♥ Som sagt har jeg her brukt osten Brie de Paris, som blant annet fås kjøpt hos Meny og Coop Mega. Osten finnes både i stor størrelse på 500 g som jeg har brukt her, og i mindre størrelse på 250 g.

♥ Den bakte osten smaker aller best helt nylaget (men jammen er det snadder å spise de kalde restene også... 😉)

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bakt-brie-med-kahluasirup-og-pekannotter