Briekake med chèvre, tørket frukt og valnøtter



Ingredienser

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

Fyll:
♥ 150 g kremete chevre (se tips)
♥ 125 g chevre med urter og hvitløk (se tips)
♥ 1 dl tørkede aprikoser
♥ 1 dl lyse rosiner
♥ 1 dl valnøtter

Pynt:
♥ 100 g kremost naturell
♥ noen hele valnøtter
♥ fersk timian

Fremgangsmåte

Finn frem ingrediensene.

Del Brien på midten med en stor, taggete kniv.

Rør sammen chevre, tørket frukt som er delt i små biter og hakkede valnøtter.

Smør blandingen oppå den ene brie-halvdelen i et tykt, jevnt lag. Legg på den andre brie-halvdelen.

Smør toppen av Briekaken med kremost og pynt med noen hele valnøtter, aprikosbiter og fersk timian.

Oppbevares kjølig, men la gjerne Briekaken stå i romtemperatur noen timer før servering så den får en bløtere konsistens.

Serveres med for eksempel varm baguette, salte kjeks eller hjemmelagde knekkebrød.

Tips

♥ Jeg har her brukt smørbar chevre som fyll, og jeg synes at den med gressløk og hvitløk ga veldig god smak på fyllet. Men her går det like fint med vanlig chevre. Finner du ikke den smørbare varianten i butikken, kan du mose chevren sammen med litt crème fraîche eller kremost naturell, og vil du ha hvitløksmaken, kan du smake til fyllet med et par pressede hvitløksfedd og hakket gressløk.

♥ Du kan variere med ulike typer nøtter og tørket frukt.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/briekake-med-chevre-torket-frukt-og-valnotter