Brunostkrem



Ingredienser

♥ 200 g smør
♥ 200 g melis
♥ 1 ss kanel
♥ 150 g brunost (se tips)

Servering:
♥ 150 g brunost (se tips)

Fremgangsmåte

Brunostkremen lager du ved å piske sammen romtemperert smør, melis og kanel til en luftig smørkrem.

Riv brunosten på rivjern og tilsett. Pisk videre så brunosten blander seg godt med smørkremen.

Ha brunostkremen i en skål og dryss ekstra revet brunost på toppen.

Tips

♥ Jeg bruker Gudbrandsdalsost i brunostkremen, og serverer lappene med et ekstra dryss revet Ekte Geitost siden jeg liker den kraftige smaken, men du kan i stedet gjerne bruke Fløtemysost både i kremen og på toppen hvis du ønsker mildere brunostsmak.

♥ Brunostkremen kan oppbevares nokså lenge i kjøleskapet. Siden brunostkremen er smørkrembasert, vil den imidlertid bli hard når den står i kjøleskapet for lenge, men da er det bare å sette kremen i romtemperatur igjen en stund, så mykner kremen igjen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/brunostkrem