



Bakt Brie med Kahlusirup 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 utosten og skjær bort det øverste hvite laget med en skarp kniv.

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

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

Mens ostena 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 sirupsiktig konsistens. Ha pekannøttene i kjelen de siste 2-3 minuttene av koketiden, slik at nøttene blir gjennomvarme og godt dekket inn med sirupen.

Taden ferdigstekteosten ut av ovnen og sett den på et passende fat. Fjern forsiktig lokket påosten 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 bruktosten 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 bakteosten smaker aller best helt nylaget (men jammen er det snadder å spise de kalde restene også... 😊)

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/bakt-brie-med-kahluasirup-og-pekannotter>