Julebrie med tørket frukt og flytende honning



Ingredienser

♥ 1 stor, rund Brie (se tips)

Topping:
♥ 250 g miks av tørket frukt og nøtter (se tips)
♥ 2 dl flytende honning (se tips)

Fremgangsmåte

Legg osten på en bakepapirkledd stekeplate og varm den opp vd 180 i ca. 20 minutter. Det gjør at den blir lun og bløt i midten.

Imens deler du opp tørket frukt i mindre biter og blander med nøtter i en bolle. Tilsett honningen og rør godt sammen.

Legg den oppvarmede osten på et passende fat. Legg frukt-, nøtte- og honningblandingen på toppen av osten.

Serveres!

Tips

♥ Du står selvsagt fritt til å velge din egen kombinasjon av tørkede frukter og nøtter. Jeg brukte her en kombinasjon av fiken, aprikoser, rosiner og tranebær som jeg synes ga fine julefarger. I tillegg mandler, skåldede mandler og skåldede hasselnøtter. De skåldede nøttene gir lysfarge, som ser vakkert ut sammen med de røde tranebærene.

♥ Jeg bruker flytende akasiehonning.

♥ Hvis du vil, går det også an å lage en Julebrie uten å varme den først. Da vil osten holde seg fast i konsistensen.

♥ Du finner oppskrift på Fikenkake med kanel her på Det søte liv.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/julebrie-med-torket-frukt-og-flytende-honning