Gorgonzola Pistachio Cheese Ball



Ingredienser

♥ 200 g Gorgonzola Dolce
♥ 200 g Philadelphia kremost
♥ 2 ss Worcestershire sauce
♥ 1/4 ts kajennepepper (se tips)
- -
♥ 100 g usaltede pistasjnøtter

Fremgangsmåte

Mos Gorgonzolaosten godt sammen med kremosten. Bland i Worcestershiresaus og littegrann kajennepepper (se tips). Sett blandingen i kjøleskapet i 30 minutter, så den blir litt fastere i konsistensen.

Gni pistasjnøttene i et kjøkkenhåndkle, så de blir mest mulig grønne i fargen. Hakk nøttene middels grovt.

Finn frem et bakepapir og legg på kjøkkenbordet. Ta ostemassen ut fra kjøleskapet og legg i en haug på bakepapiret. Form osten til en rund kake (det er litt klissete, så det kan lønne seg å ha fingrene kort i kaldt vann før du begynner å forme osten).

Ha halvparten av nøttene oppå osten og trykk dem litt ned, så de fester seg godt på hele flaten. Hvelv osten så over på en tallerken og dra av bakepapiret. Fordel resten av nøttene oppå osten.

Sett osten i kjøleskapet frem til servering.

Tips

♥ Gorgonzola Dolce er en myk og mild variant av Gorgonzolaosten, som egner seg veldig godt til denne oppskriften.

♥ NB! VÆR VELDIG FORSIKTIG MED MENGDEN KAJENNEPEPPER! Litt for mye, og hele osten er ødelagt. Kajennepepperet skal bare sette en liten spiss på osten, men ikke gjøre den for sterk.

♥ Jeg pleier å like alle typer kjeks til ost, men til akkurat denne osten her passer det helt klart best med salte kjeks!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/gorgonzola-pistachio-cheese-ball