Butterdeigskaker med Brie og portvinsgelé



Ingredienser

♥ 5 plater butterdeigsplater
♥ 500 g Brie

Servering:
♥ 200 g portvinsgelé
♥ 100 g valnøtter
♥ noen mynteblader (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Legg de frosne butterdeigsplatene utover bordet slik at de tiner, det tar ca. 20 minutter.

Finn imens frem et muffinsbrett som du sprayer lett med formfett.

Bruk en skarp kniv og del hver butterdeigsplate på midten. Press hver butterdeigsfirkant forsiktig ned i hvert sitt hull i muffinsbrettet.

Skjær vekk litt av skorpen på ytterkantene av osten og del den opp i 10 store biter. Legg en stor ostebit i gropen på hver butterdeigskake.

Sett muffinsbrettet på en stekeplate og stek butterdeigskakene midt i ovnen ved 180°C i ca 15 minutter. Butterdeigen skal da ha blitt gyllen og sprø i kantene og osten varm og smeltet.

Løsne forsiktig butterdeigskakene fra muffinsbrettet.

Serveres helt varme og nystekte, og gjerne sammen med portvinsgelé og valnøtter. Hvis du vil ha litt farge, kan du dekorere med noen mynteblader.

Tips

♥ Jeg har brukt osten Brie de Paris, som blant annet fås kjøpt hos Meny, Coop Mega, Rema 1000, Kiwi og Joker. Osten finnes både i stor størrelse på 500 g som jeg har brukt her, og i mindre størrelse på 250 g.

♥ Portvinsgelé er en ny oppdagelse for meg - og som jeg har falt pladask for! Så utrolig godt til ost! Et prosjekt fremover blir definitivt å lage hjemmelaget portvinsgelé, men inntil videre bruker jeg denne som er kjøpt ferdig på glass.

♥ Fikensyltetøy, enten hjemmelaget eller ferdigkjøpt, smaker også fantastisk til disse butterdeigskakene, og andre typer marmelader og syltetøy er også godt. Bruk det du har og smak deg frem til din personlige favorittkombinasjon.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/butterdeigskaker-med-brie-og-portvinsgele