Pisket Brie (Whipped Brie) med mandler og chilihonning



Ingredienser

♥ 750 g Brie (3 stk runde à 250 g, se tips)

Topping:
♥ 50 g mandler (se tips)
♥ 1 ss smør
♥ 1 ss sukker
♥ 1 ts flaksalt
♥ revet skall av 0,5 sitron
♥ frisk rosmarin
♥ chilihonning

Toast til servering:
♥ 1 baguette
♥ 50 g smør

Fremgangsmåte

Pisket Brie:
Bruk en liten, skarp kniv til å skjære bort hele den hvite skorpen rundt ostene. Ikke kast skorpen, se tips.

Skjær osten opp i terninger og ha dem i en skål. La stå i romtemperatur i ca. en halvtime, slik at osten blir skikkelig bløt.

Ha osten i en food processor. Kjør osten i food processoren til du får en tykk og fløyelsmyk krem. Dette tar noen minutter. Ostekremen vil være veldig stiv i starten,

men bare fortsette å piske den videre i food processoren, så vil den etter hvert bli lysere, mykere og luftigere. Skrap ned osten på kantene innimellom, så alt blir pisket godt sammen.

Sprøstekte toast til servering:
Skjær baguetten i ca. 1 cm tykke skiver og stryk over et lag smør. Legg skivene på en bakepapirdekket stekeplate.

Stek skivene midt i ovnen ved 180°C i ca. 10 - 15 minutter, eller til du ser at de er gylne og sprø.

Topping:
Ha briekremen i en skål. Ha på ønsket topping. Jeg startet her med å rive over sitronskall.

Deretter hadde jeg mandler i en stekepanne sammen med smør og sukker og varmet dem til de ble blanke og glaserte. Et lite dryss flaksalt over mandlene gjør dem ekstra gode.Grovhakk mandlene og dryss dem over ostekremen. Pynt med litt frisk rosmarin og hell til slutt over chilihonning.

Tips

♥ Ikke reduser mengden Brie hvis du har en food processor av normal størrelse. Husk at noe av osten forsvinner når du skjærer av skorpen, og det trengs såpass med ost for at knivbladene i food processoren skal få ordentlig tak på osten og piske den til krem. Med mindre du har en veldig liten food processor, trengs det 3 runde Brie (750 gram til sammen før du skjærer bort skorpen).

♥ Skorpen fra osten må du ikke kaste! Ha bitene i en pose som du oppbevarer i kjøleskapet. Serveres som snacks, eller finhakk dem og bruk som dryss oppå mat (f eks godt på pastaretter eller ovnsbakte grønnsaker).

♥ Mandlene får en karamellisert overflate av å bli stekt i smør og sukker. Dersom du skulle ha igjen noen **brente mandler** fra julen, er de supergode å bruke i stedet!

♥ Du kan som sagt variere toppingen med det du liker. Det kan for eksempel være vanlig, flytende honning og hakkede valnøtter. Oppskrift på chilihonningen jeg har brukt finner du **HER**.

♥ I stedet for å ha den piskede briekremen i en skål som jeg har gjort her, kan du smøre den utover et brett i et tykt lag og så fordele toppingen oppå. For inspirasjon se **Kremostbrett med laks (Salmon Cream Cheese Board)**, **Smørbrett (Butter Board) med chèvre og fiken** og **Smørbrett med bakt hvitløk (Garlic Butter Board)**.

♥ Også andre varianter av myke oster kan piskes opp til krem, se for eksempel **pisket ricotta** som er nydelig å ha på toast, og **pisket feta** som gir en deilig fetakrem.

♥ For flere herlige oppskrifter med Brie, se samlesiden **HER**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/pisket-brie-whipped-brie-med-mandler-og-chilihonning