LINDA BEN

# Bakaður hátíðar camembert



**Eldunartími**

25 mín

**Erfiðleikastig**

Auðvelt

**Fjöldi**

2-4 manns

**Lýsing**

Það er fátt betra en bakaður camembert. Ég elska að útbúa bakaðan ost þegar ég á von á vinkonum mínum heim í smá dekur og spjall. Þessi uppskrift er einföld og ljúffeng með jólalegu ívafi.
Maður byrjar á því að skera rákir í ostinn þegar hann er kominn ofan í eldfasta mótið. Það gerir maður til þess að osturinn bakist meira jafnt og tekur styttri tíma að bakast. Svo smyr maður ostinn með apríkósu og chia sultu, toppar svo með mandarínum, döðlum og söxuðum pekanhnetum fyrir króns.
Ég elska að bera osta fram með Finn Crisp snakki, það er ótrúlega bragðgott og talsvert hollara en hefðbundið ostakex eða snakk. Fullt af góðum trefjum og annari hollustu.

# Bakaður hátíðar camembert

- 1 stk camembert ostur
- 3 msk St. Dalfour apríkósu og chia sulta
- 1/2 mandarína
- 2 msk saxaðar döðlur
- 2 msk saxaðar pekan hnetur
- Finn Crisp Sour Cream & onion

## Aðferð:

1. Kveikið á ofninum og stillið á 180°C, undir og yfir hita.
2. Setjið ostinn í lítið eldfast form og skerið rákir ofan í hann en passið að skera ekki í hliðarnar og alls ekki í gegnum hann allan.
3. Smyrjið hann vel með apríkósu sultunni.
4. Flysjið mandarínu og skerið helminginn af henni í litla bita, raðið ofan á ostinn ásamt söxuðum döðlum og pekanhnetum.
5. Bakið inn í ofni í u.þ.b. 20 mín eða þar til osturinn er orðinn mjúkur og bráðnaður.
6. Berið fram með Finn Crisp snakki

**Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben**
Fylgistu með á Instagram!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

**Hráefni**

—

**Leiðbeiningar**

1.