Ölz masleni toast »Butterboard (maslena deska)« z lešnikovo masleno kremo, brusnicami in kozjim kremnim sirom

Popolno za praznike – kremasto, oreškasto in čudovito dekorirano!



Sestavine
5 rezin Ölz maslenega toasta
200 g masla
1 čajna žlička medu
ščepec soli
2 jedilni žlici kozjega kremnega sira
2 jedilni žlici suhih brusnic
svež koper ali timijan

Čas priprave
15 min

1. Priprava »rjavega masla«
Maslo v manjšem loncu pri srednji temperaturi stopite in pustite, da rahlo vre, dokler ne postane zlato rjavo in dobi oreškast vonj. Odstavite z ognja, precedite skozi fino cedilo in pustite, da se nekoliko ohladi.

2. Stepanje maslene kreme
Rjavo maslo z ročnim mešalnikom stepite v kremasto zmes ter jo začinite z medom in ščepcem soli.

3. Postrežba in oblikovanje
Stepeno maslo razporedite ali nabrizgajte na krožnik ali leseno desko v obliki majhne jelke ali drugega prazničnega motiva.

4. Okraševanje
Dodajte kupčke kozjega kremnega sira, potresite s suhimi brusnicami in okrasite s svežim koprom ali timijanom. Po želji lahko dodate tudi nekaj svežih brusnic za sadni kontrast.

5. Serviranje
Postrezite s hrustljavo popečenim Ölz maslenim toastom – idealno za druženje in praznovanje!