Gâteau Saint Honoré



Ingredienser

Bunn:
4 plater butterdeig

Vannbakkels:
2,5 dl vann
125 g smør
150 g hvetemel
4 store egg

Fyll:
5 dl ferdig vaniljekrem (f.eks. Piano)
3 dl kremfløte
1 ss vaniljesukker
5 plater gelatin
2 ss kokende vann

Karamell:
200 g sukker
3 ss vann

Pynt:
mandelspon

Fremgangsmåte

Legg butterdeigsplatene utover bordet og tin dem (ca 20 min). Legg 3 stk ved siden av hverandre på en bakepapirkledd stekeplate og den fjerde platen på oversiden av dem. Platene skal lappe litt over hverandre. Kjevle ut butterdeigen direkte på stekeplaten til en stor rund sirkel, ca 28 cm i diameter (se tips).

Kok opp vann og smør til vannbakkelsdeigen. Ha i alt hvetemelet og rør kraftig med en tresleiv e.l., til deigen slipper kanten på kjelen. Avkjøl til lunken og ha deigen i en mikser. Pisk inn ett egg om gangen mens mikseren går på full hastighet.

Ha vannbakkelsdeigen i en sprøytepose med stor og glatt tut. Sprøyt ut 4 sirkler på butterdeigsbunnen. Start 1 cm fra ytterkanten og la det være ca 1 cm avstand mellom de neste sirklene. Sprøyt resten av deigen til små vannbakkelstopper (ca 18 stk) på en bakepapirkledd stekeplate.

Stek butterdeigsbunnen med vannbakkelssirklene midt i ovnen ved 225°C i 25 min. Stek deretter de små vannbakkelsene midt i ovnen ved 225°C i 20 min. NB! Ikke åpne ovnsdøren før hele steketiden har gått, ellers vil vannbakkelsene klappe sammen.

Pisk kremfløte og vaniljesukker til krem. Bland forsiktig med vaniljekremen. Bløtlegg gelatinplatene i 10 min. Klem ut vannet og smelt dem i 2 ss varmt vann. Rør inn i kremen. Ha ca halvparten av fyllet i en sprøytepose med lang og spiss tut. Stikk tuten inn i de små vannbakkelsene på undersiden og fyll dem med vaniljekrem. Legg resten av vaniljekremen til side.

Kok opp sukker og vann til sukkerkaramell (se tips). Bruk en spiseskje og fordel litt karamell på undersiden av en og en av de små vannbakkelsene som så festes langs den ytterste vannbakkelringen på butterdeigsbunnen. Karamellen fungerer som lim for å få vannbakkelsene til å sitte fast. Ringle resten av karamellen på oversiden av de små vannbakkelsene.

Fordel resten av vaniljekremen i midten av kaken. Pynt med et dryss mandelspon over vaniljekremen.

Tips

Når du lager butterdeigsbunnen, er det lurt å bruke en rund kakeform og skjære rundt den for å få en pen sirkel. Du kan enten skjære langs innsiden av en 28 cm form eller langs utsiden av en 26 cm form (som i praksis gir en sirkel på 28 cm).

Pass på at sukkerkaramellen ikke blir for brun, for da smaker den brent. Sukkerkaramellen skal være helt lysebrun. Hvis karamellen stivner mens du pynter kaken, er det bare å varme den opp igjen for å få den flytende. NB! Pass på så du ikke brenner deg. Sukkerkaramellen er svært varm!!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gateau-saint-honore