Karnevalstang med pistasj og vaniljekrem



Ingredienser

"Karlsbaderdeig" (se tips):
100 g smør
2 dl melk
25 g gjær
4 eggeplommer
0,75 dl sukker
0,5 ts hornsalt
7 dl hvetemel

Pistasjfyll:
3 dl pistasjnøtter (usaltede)
2 dl melis
2-3 ss vann
grønn konditorfarge

Vaniljefyll:
1 pk vaniljekrem til koking
2 dl melk
2 ss sukker

Pensling:
1 egg + litt melk

Pynt:
3 dl melis
2 ss vann

Fremgangsmåte

Smelt smøret og bland med melken. Varm opp blandingen til den er lunken og løs opp gjæren i dette. Tilsett sammenpiskede eggeplommer, sukker og hornsalt. Bland så i det meste av hvetemelet og kna deigen jevn. Hev deigen lunt i 1 time.

Lag i mens klart fyllene. Til pistasjfyllet males pistasjnøttene til helt finhakket i food processor med hakkekniv. Bland med melis og vann til passe tykk konsistens. Farg deigen med konditorfarge hvis du vil ha sterk grønnfarge (se tips).

Ha vaniljekrempulver i en liten kjele med melk og sukker. Kok opp under stadig omrøring til kremen tykner. Ta kjelen av platen og avkjøl vaniljekremen.

Ha den ferdighevede deigen på bakebordet med resten av melet. Kjevle deigen ut til en avlang leiv (med kortsiden vendende mot deg). Fordel vaniljekremen og nøttefyllet i en tykk stripe på midten av leiven. Bruk en kniv og skjær deigen på hver side av fyllet opp i ca 3 cm tykke striper. Brett stripene annen hver gang fra høyre og venstre inn mot midten over fyllet. Flytt stangen over på bakepapirdekket stekeplate. Etterhev i 10-15 min og pensle over med sammenpisket egg.

Stekes ved 220°C i ca 20 min, til hvetestangen er gyldenbrun og gjennomstekt.

Avkjøl og pynt med melisglasur før servering.

Tips

♥ Gjærdeigen i denne oppskriften er basert på såkalt "Karlsbaderdeig" som kjennetegnes av at den inneholder mange eggeplommer. Det gir en rik og mektig smak, tett konsistens og gylden farge på gjærbaksten. Skikkelig luksuskake! Alternativt kan kaken også lages med vanlig gjærdeig (se for eksempel deigen som jeg har brukt i oppskriften på "Morsdagsboller" her på detsoteliv.no).

♥ Jeg har her brukt konsentrert farge (pastafarge) som gir sterk farge ved kun små mengder. Vil du ha skikkelig karnevalkake, kan du jo farge fyllet i forskjellige farger med slik konditorfarge og ha ulike partier i kaken med ulik farge. Jeg syntes selv at det holdt med den grønne fargen her. Det er selvsagt helt ok å sløyfe konditorfargen hvis du foretrekker mer naturlig farge.

♥ Som du ser av oppskriften, har jeg her valgt å koke vaniljekrem. Det går imidlertid også fint å bruke ferdig vaniljekrem (Piano fra Tine) i stedet.

♥ Kaken er fin å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/karnevalstang-med-pistasj-og-vaniljekrem