Cygnes en pâte à choux (Svaner av vannbakkels)



Ingredienser

Vannbakkelsdeig (Pâte à choux):
♥ 5 dl vann
♥ 250 g smør
♥ 250 g hvetemel
♥ 5 store egg

Fyll:
♥ 5 dl romkrem
♥ 3 dl kremfløte
♥ 2 ts vaniljesukker

Melisglasur med romsmak:
♥ 3 dl melis
♥ 1-2 ss vann
♥ 1 ss rom eller noen dråper romessens

Fremgangsmåte

Vannbakkels:
Kok opp vann og smør og ta kjelen av platen. Tilsett melet og rør kraftig til deigen slipper kjelekanten. Avkjøl i 10 minutter. Tilsett så ett egg om gangen mens du pisker med elektrisk håndmikser. Deigen skal ha fast nok konsistens til at den holder fasongen når den sprøytes ut.

Ha drøyt 2/3 av deigen i en sprøytepose med stor stjernetipp og sprøyt først ut et brett med runde, litt dråpeformede vannbakkels som skal utgjøre svanekroppen. Stek vannbakkelsene midt i ovnen ved 180°C i ca. 15-20 minutter. Det er ekstremt

viktig at du ikke åpner ovnsdøren de første 15 minuttene av steketiden, for da kan vannbakkelsene komme til å klappe sammen. Avkjøl de stekte vannbakkelsene til de er helt kalde.

Ha resten av deigen i en sprøytepose med mindre stjernetipp og sprøyt ut tynne, S-formede vannbakkelser på et annet stekebrett. Disse skal utgjøre svanehode og –hals, og trenger bare 10–15 minutter steketid ved 180°C . Avkjøl også disse helt.

Montering:
Når de ferdigstekte vannbakkelsene er avkjølt, deler du først de store vannbakkelsene på midten og fyller i ønsket fyll. Jeg fylte mine svaner ved først å legge i en stor spiseskje med romkrem og deretter dekke over med vanlig pisket krem smaksatt med vaniljesukker.

Så stikker du de S-formede svanehodene ned i kremen i den runde enden av svanekroppene. Lokket skjæres i to og stikkes også ned i kremen – dette utgjør vingene oppå svanekroppen.

Pynt ved å ringle over tynn melisglasur som er smaksatt med litt rom eller noen dråper romessens. Jeg synes det blir mest elegant når melisglasuren kun legges på i et tynt lag. Sett kakene på et brett når du har på glasuren, så glasur som er til overs får renne ned på brettet.

Tips

♥ Mange er redde for å lage vannbakkels fordi de har opplevd at kakene har blitt flate og kompakte, når de jo egentlig skal være lyse, lette og luftige. Når du lager vannbakkels er det viktig å følge fremgangsmåten jeg har beskrevet helt, helt nøye. Gjør du det, vil du lykkes!

♥ Et av mine tips er å ikke tilsette for mye egg. Jeg synes mange oppskrifter har for mye egg, så deigen blir for løs. Da er det vanskelig å få den til å holde fasongen og kakene blir flate.

♥ Det aller viktigste cluet er som nevnt at du ikke åpner ovnen underveis i stekingen! Gjør du det, er det nærmest garantert at vannbakkelsene vil klappe sammen. Men følg nøye med på kakene gjennom vinduet på ovnen. Jeg synes at vannbakkels må være lyse i fargen. På slutten av steketiden (de siste 5 minuttene) kan du åpne ovnen og legge over bakepapir hvis du synes de blir for mørke.

♥ Det er viktig å steke svanekroppene og halsene hver for seg på to ulike brett fordi de trenger ulik steketid.

♥ Jeg har her brukt ferdigkjøpt romkrem (fra Tine). 5 dl tilsvarer 1 pk. Det går fint å fylle vannbakkelsene med vaniljekrem i stedet hvis du liker det bedre enn romkrem. Bruk ferdigkjøpt eller aller helst hjemmelaget vaniljekrem som du finner oppskrift på her på Det søte liv.

♥ Vannbakkels smaker aller best ferske, men kan også lages dagen før servering. Husk å oppbevare kakene kjølig frem til servering.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/cygnes-en-pate-choux-svaner-av-vannbakkels