Mandelcroissanter (Croissants aux amandes)



Ingredienser

♥ 4 croissanter (se tips)

Mandelkrem:
♥ 150 g mandler
♥ 50 g hvetemel
♥ 100 g sukker
♥ 100 g smør
♥ 2 egg
♥ 1 ts vaniljepasta eller -ekstrakt

Sukkersirup:
♥ 3 dl vann
♥ 1,5 dl sukker
♥ 0,5 dl Amaretto mandellikør (kan sløyfes, se tips)

Pynt:
♥ 100 g mandelflak
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Finn frem croissantene. Som sagt kan de veldig gjerne være daggamle (se tips).

Mandelkrem:
Til mandelfyllet males mandlene fint og blandes deretter med hvetemel og sukker. Ha dette i en food processor og tilsett mykt smør, eggene og vanilje. Kjør sammen blandingen til en bløt mandelkrem.

Sukkersirup:
Ha vann og sukker i en kjele og la dette småkoke i 3 - 4 minutter. Tilsett Amaretto. Avkjøl sirupen til den er romtemperert.

Tilberedning:
Legg croissantene på en bakepapirdekket stekeplate.

Skjær en dyp lomme i midten av hver croissant. Croissanten skal fortsatt henge sammen i ytterkantene og på baksiden.

Dypp hver croissant ned i kjelen med sukkersirupen. Vend rundt på croissanten slik at den får sirup på både oversiden og undersiden. Legg de våte croissanten tilbake på stekeplaten.

Gjenta gjerne denne dyppingen et par ganger (se tips).

Ha mandelkremen i en sprøytepose (se tips). Sprøyt rikelig med mandelkrem i hver croissant (det kan gjerne tyte ut i sprekken).

Legg croissantene tilbake på stekeplaten. Sprøyt resten av mandelkremen i en stripe oppå hver croissant.

Bruk en teskje og drypp litt ekstra sukkerlake oppå croissantene slik at hele overflaten blir klissete (da fester mandelflakene seg bedre).

Klem en neve mandelflak på toppen av hver croissant slik at mandlene fester seg i mandelkremen oppå croissantene og rundt omkring.

Nå er Mandelcroissantene klare for stekeovnen!

Steking og servering:
Stek croissantene midt i ovnen ved 180 °C i ca. 12 minutter.

Ta platen ut av ovnen og la croissantene avkjøles i noen minutter. Sikt over melis før servering.

Tips

♥ Grunnen til det er best å bruke daggamle croissanter er at de da er lettest å dele og fylle. Men er du utålmodig, går det selvfølgelig også å bruke ferske croissanter..

□□

♥ Jeg liker å smaksette mandelkremen med vanilje. Bruk vaniljesukker hvis du ikke har vaniljepasta eller vaniljeekstrakt. Noen bruker i stedet en spiseskje rom i mandelfyllet eller et par dråper mandelessens, men jeg foretrekker heller å smaksette sukkerlaken med dette.

♥ Amaretto er en italiensk mandellikør som kjøpes på polet. Litt av den i sukkerlaken gir ekstra god smak. Du kan i stedet bruke samme mengde lys eller brun rom. For et alkoholfritt alternativt kan du tilsette noen dråper mandelessens eller bare bruke sukkerlaken naturell.

♥ Du kan dyppe croissantene flere ganger i sukkerlaken, men de skal selvfølgelig ikke bli så bløte at de begynner å gå i oppløsning. Det er ikke meningen å bruke opp all sukkerlake, men jeg har angitt såpass mye i oppskriften fordi det da blir lettere å dyppe.

♥ Jeg synes det går lettest å fylle mandelkremen i croissantene med en kakesprøyte, men det går også å fylle dem med en spiseskje og også å legge mandelkremen oppå croissantene med en skje og smøre litt utover. Jeg liker å fylle opp med masse mandelkrem, og det er meningen at den skal tyte ut av croissantene ved steking.

♥ Mandelcroissanter smaker aller best nystekte. De kan fryses, og i så fall bør du varme dem litt i ovnen igjen ved tining, så smaker de som nylagde igjen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mandelcroissanter-croissants-aux-amandes