Cornetti alla crema (Italienske croissanter med vaniljekrem)



Ingredienser

♥ 5 croissanter (se tips)

Vaniljekrem:
♥ 2,5 dl helmelk
♥ 2 dl kremfløte
♥ 1 ss vaniljepasta eller -ekstrakt
♥ 4 eggeplommer
♥ 100 g sukker
♥ 30 g maisenna

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Start gjerne kvelden i forveien med å lage vaniljekrem:
Kok opp 2 dl melk, kremfløten og vanilje i en kjele.

I en annen bolle piskes resterende 0,5 dl melk lett sammen med eggeplommer, sukker og maisenna.

Ha den varme vaniljefløten litt og litt i eggeblandingen. Visp godt sammen. Ha så det hele tilbake i kjelen.

Varm opp på nytt under stadig og kraftig omrøring, men nå er det veldig viktig at kremen ikke koker for da kan den skille seg. Vaniljekremen tykner etter hvert som den blir varm.

Ta kjelen av platen og avkjøl vaniljekremen i romtemperatur. Dekk eventuelt over med plastfolie og oppbevar i kjøleskapet til dagen etter.

Tilberedning:
Finn frem croissantene.

Skjær (eller klipp) ut en stor, dyp grop fra undersiden av hver croissant.

Ha vaniljekremen i en sprøytepose og fyll opp croissantene med vaniljekrem.

Skjær til bunnene som du tok ut av croissantene, slik at de blir flate, og legg dem over gropene som er fylt opp med vaniljekremen.

Snu de fylte croissantene forsiktig rundt og sikt over melis.

Tips

♥ Croissantene du bruker her, bør være mest mulig ferske! Dette til forskjell fra oppskriftene på **Mandelcroissanter (Croissants aux amandes)** og **Croissanter med pistasjkrem** fordi disse skal dyppes i lake og deretter stekes med alt fyllet.

♥ Du kan bruke ferdigkjøpt vaniljekrem for å gjøre dette enda enklere, men jeg anbefaler deg å bruke hjemmelaget vaniljekrem. Smaken blir helt klart bedre!

♥ Jeg synes det går lettest å fylle vaniljekremen i croissantene med en kakesprøyte, men det går også å fylle dem med en spiseskje.

♥ Cornetti alla crema smaker best ferske, men du kan fryse de du får til overs.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/cornetti-alla-crema-italienske-croissanter-med-vaniljekrem