Galette des rois



Ingredienser

♥ 6 plater butterdeig (ca. 450 gram, se tips)

Mandelfyll:
♥ 75 g smør
♥ 1,5 dl sukker
♥ 2 egg
♥ 1 ts vaniljepasta (se tips)
♥ 150 g mandler
♥ 1 ss brun rom

Pensling:
♥ 1 eggeplomme

Fremgangsmåte

Ta frosne butterdeigsplater ut av pakningen. Legg tre og tre butterdeigsplater helt tett inntil hverandre på to ark med bakepapir. La butterdeigsplatene tine slik i romtemperatur.

Når butterdeigen er helt tint, kjevles deigen forsiktig litt utover til to firkanter som er akkurat store nok til at du kan skjære ut to sirkler (24 cm i diameter, se tips).

Til mandelfyllet piskes først mykt, romtemperert smør sammen med sukkeret og vanilje. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert, til du får en luftig smørkrem. Mal mandlene på mandelkvern. Vend de malte mandlene inn i smørkremen. Tilsett litt brun rom til slutt.

Ha mandeldeigen på den ene butterdeigssirkelen. Smør mandeldeigen forsiktig utover i et jevnt lag, men la det være igjen ca. 2 cm kant uten mandeldeig langsmed ytterkanten på sirkelen. Dersom du har en liten porselensfigur, kan du trykke den ned et sted i mandeldeigen, eller bruk en hel, skåldet mandel (se tips).

Legg den andre butterdeigsirkelen oppå mandeldeigen (dette gjør du enklest ved å ta tak i bakepapiret og vende butterdeigsirkelen over den andre, før du deretter drar av bakepapiret).

Klem deigen forsiktig sammen langsmed kanten av kaken, og bruk deretter en gaffel til å gjøre skjøten tett.

Bruk en liten, skarp kniv til å risse et spiralmønster i butterdeigen på toppen av kaken. Du skal bare risse mønsteret helt lett og ikke skjære helt igjennom så det blir hull i deigen.

Pensle over med eggeplomme.

Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i ca. 25 minutter. Flytt kaken deretter midt i ovnen og stek den i ca. 10 minutter til, eller til du ser at den er gyllen på overflaten.

La kaken avkjøles på platen før du forsiktig skyver den over på et kakefat. Sett en krone oppå kaken før servering.

Tips

♥ Prøv å kjevle butterdeigsplatene ut så forsiktig og jevnt som mulig. Dette for at deigen skal heve seg mest mulig jevnt under stekingen. Hvis du får tak i ferdig utkjevlet butterdeig (fås kjøpt på rull i Sverige og i mange andre land, men foreløpig ikke i Norge), er dette bedre å bruke fordi du da slipper kjevlingen og butterdeigen vil heve seg jevnere.

♥ Jeg bruker en kakeform som er 24 cm i diameter som mal for å skjære ut butterdeigssirklene.

♥ Vaniljepasta er en tykk vaniljesirup som fås kjøpt i de fleste store matbutikkene. Du kan alternativt bruke vaniljeekstrakt eller frø fra 1 vaniljestang.

♥ Brun rom gir en karakteristisk og veldig god smak på mandelfyllet, men kan sløyfes hvis du foretrekker det.

♥ En autentisk Galette des rois skal som sagt ha en liten porselensfigur innbakt. Du kan alternativt bruke en liten mynt som er pakket inn i aluminiumsfolie. Det går også fint å bruke en hel, skåldet mandel.

♥ Kaken smaker aller best samme dag, for da er butterdeigen helt sprø. Kake du får til overs pakkes inn i plast og oppbevares kjølig. Kaken kan fryses, men butterdeigen vil miste sprøheten ved tining, så det anbefales ikke å gjøre det.

♥ Kronen kjøpte jeg i en leketøysbutikk. Du kan i stedet klippe til din egen, hjemmelagde krone med gullfarget papp.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/galette-des-rois