Fastelavnscroissanter med mandelkrem



Ingredienser

♥ 8 croissanter

Mandelfyll:
♥ 200 g mandler
♥ 200 g melis
♥ 1,5 dl helmelk

Kremfyll:
♥ 6 dl kremfløte

Pynt:
♥ 2 ss melis

Fremgangsmåte

Finn frem croissantene.

Mal mandlene til mandelkremen. Jeg bruker mandelkvern til dette slik at mandlene blir helt finmalte. Ha melis og de malte mandlene i en bolle. Tilsett melken, litt om gangen, og rør mandelkremen sammen (se tips).

Pisk kremfløten til tykk krem.

Ha mandelkremen og fløtekremen i hver sin sprøytepose.

Snitt opp croissantene på midten, men likevel slik at de henger litt sammen på baksiden. Løft opp lokkene på croissantene og sprøyt mandelkrem på bunnene. Sprøyt deretter på et tykt lag fløtekrem.

Sikt melis over til slutt.

Tips

♥ Jeg anbefaler at du bruker mandelkvern til å male mandlene og ikke food processor. Dette for at mandlene skal blir helt finmalte, som gir en finere konsistens på mandelkremen.

♥ Når du skal røre sammen mandelkremen, bør du tilsette melken bare litt om gangen. Stopp når du synes at mandelkremen har passe tykkelse. Den skal være tykk nok til at den holder fasongen når den sprøytes ut. Det kan hende du trenger litt mindre enn 1,5 dl helmelk.

♥ Jeg brukte her rund sprøytetipp til mandelkremen (Wilton 2A) og en stor, taggete sprøytetipp (Wilton 8B) til fløtekremen.

♥ Croissantene du bruker bør være ferske, og de bør fylles på serveringsdagen. Du kan kjøpe croissantene i forkant og oppbevare i fryseren. Ta dem i så fall ut av fryseren på morgenen på serveringsdagen slik at de er tinte når du skal fylle dem.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fastelavnscroissanter-med-mandelkrem