Feststang



Ingredienser

50 g gjær
100 g smør
5 dl melk
100 g sukker
1 ts kardemomme
800 g hvetemel

Fyll 1:
500 g marsipan
100 g smør
3 dråper mandelessens
grønn konditorfarge

Fyll 2:
5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem (Piano)

Pynt:
3-5 dl melis
2 ss vann
mandelflarn

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en liten kjele. Ha i melken og varm opp til lunken (37°C). Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Tilsett noe av væsken og løs opp gjæren i dette. Tilsett resten av væsken, sukkeret og kardemomme. Ha så i melet litt og litt og kna sammen deigen. Hev i 40 min.

Gjør imens klart fyll 1: Riv marsipanen og pisk den sammen med mykt smør. Smaksett marsipanmassen med noen dråper mandelessens og farg den grønn med konditorfarge.

Del deigen i to. Kjevle ut hvert emne til rektangler. Smør den grønne marsipanen på leivene. Legg en stripe med vaniljekrem på midten av leivene.
Rull leivene sammen og klipp dype hakk i rullene med en stor kjøkkensaks. Brett så hver flik til høyre og til venstre om hverandre, slik at du får en flettefasong.

Legg stengen på to stekeplater dekket med bakepapir (har du dem på samme stekeplate vil de heve inn i hverandre). Etterhev i ca 30 min.

Stek stengene midt i ovnen ved 185°C i ca 30 min, eller til de er gyldne. Avkjøl på stekeplaten.

Pynt "Feststangen" med melisglasur og mandelflarn før servering.

Tips

"Feststangen" er ypperlig å fryse uten melisglasur. Du kan også fryse den med glasur, men du risikerer da at glasuren skaller noe av under tiningen.

- -

BORTE!

De sidste gæster
vi fulgte til grinden;
farvellets rester
tog nattevinden.

I tifold øde
lå haven og huset,
hvor toner søde
mig nys berused.

Det var en fest kun,
før natten den sorte;
hun var en gæst kun, --
og nu er hun borte.

(Henrik Ibsen)

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/feststang