Napoleonskake (som rund kake)



Ingredienser

6 plater butterdeig (se tips)

Fyll:
5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem (Piano)
3 dl kremfløte
3 plater gelatin

Pynt:
2 dl melis
1-2 ss vann
røde cocktailbær eller rød kakegelé på tube

Fremgangsmåte

Tin butterdeigsplatene. Legg to plater inntil hverandre på et stykke bakepapir, lett overlappende. Kjevle ut forsiktig til en leiv som er akkurat stor nok til at du kan skjære ut 1 runding som er 20 cm i diameter.

Gjenta med de øvrige butterdeigsplatene, slik at du får 3 sirkler på 3 stykker bakepapir.

Prikk bunnene lett med en gaffel. Stek dem hver for seg på stekeplate nederste i ovnen ved 225°C i ca 5-8 min, til de er gyldne. Avkjøl bunnene på bakepapiret. Når de er kalde blir bunnene stive og løsner lett fra papiret.

Rør sammen melisglasuren og stryk over den øverste butterdeigsbunnen. Pynt med cocktailbær oppdelt i biter eller små dotter med rød kakegelé. Sett den glaserte

bunnen i kjøleskapet slik at melisglasuren stivner.

Pisk kremfløten til fyllet og bland forsiktig med vaniljekremen. Ikke rør mer enn absolutt nødvendig. Rører du for mye blir kremen for tyntflytende! Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Klem ut vannet fra gelatinplatene og smelt dem (gjøres raskt i en kopp i mikro). Avkjøl gelatinen til den er lunken og rør forsiktig inn i vaniljekremen. La kremen stå i kjøleskapet i noen minutter, slik at den fester seg litt.

Legg butterdeigsbunnene sammen med vaniljekremen. Ha den melisglaserte bunnen på toppen. La kaken stå i kjøleskapet frem til servering (se tips).

Tips

Ferdigkjøpt butterdeig fås kjøpt frossen i pakker med 5 plater i hver pakke.

"Napoleonskake" bør aller helst spises samme dag, men det er gunstig å la kaken stå et par timer etter at den er fylt. Da blir bunnene litt mykere og kaken blir lettere å skjære opp i serveringsstykker.

Det å skjære opp kaken i pene serveringsstykker er den største utfordringen når det gjelder denne kaken. Bruk en stor, skarp kniv. Et tips kan også være å skjære de øverste to butterdeigslagene opp i like store stykker før du fyller kaken. Så legger du stykkene helt inntil hverandre når du setter sammen kaken (pass på at skjøtene kommer helt over hverandre). Da trenger du bare å skjære igjennom den nederste bunnen når du skal dele opp kaken ved servering.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/napoleonskake-som-rund-kake