Napoleonskake



Ingredienser

Bunn og topper:
♥ 5 plater butterdeig (se tips)

Fyll:
♥ 3 plater gelatin
♥ 5 dl vaniljekrem (se tips)
♥ 3 dl kremfløte

Glasur:
♥ 5 dl melis
♥ 3 ss vann
♥ 5 dråper romessens

Fremgangsmåte

Butterdeigsbunn- og topper:
Legg de frosne butterdeigsplatene utover bakebordet og la de tine (det tar ca. 20 minutter).

Dekk en stekeplate med bakepapir. Legg de tinte butterdeigsplatene lett overlappende på midten av stekeplaten.

Kjevle deigen tynt utover slik at den dekker hele stekeplaten. Deigen skal bli temmelig tynn, ca. 2 mm tykk.

Prikk deigen med en gaffel, dekk til med bakepapir og la den hvile i romtemperatur i ca. 15 minutter før steking.

Stek butterdeigen midt i ovnen ved 200°C i 20 minutter, til den er gyllen og sprø. Renskjær kantene og avkjøl kaken. Del butterdeigen i to på midten med en skarp kniv.

Vaniljekremfromasj:
Rør vaniljekremen myk og luftig. Bløtlegg gelatinplater i kaldt vann i 5 minutter. Klem ut vannet og smelt gelatinen i en kopp i mikrobølgeovnen (det tar bare noen sekunder). Bland den smeltede gelatinen med vaniljekremen.

Pisk kremfløten til krem og vend kremen inn i vaniljekremen. Sett kjølig.

Montering:
Legg den ene butterdeigsbunnen på et fat. Stryk kremen over bunnen i et tykt lag. Legg på den andre butterdeigsplaten med bunnen vendt oppover.

Sett kaken i kjøleskapet i 30 minutter slik at vaniljekremen stabiliserer seg.

Glasur:
Rør melis sammen med vann og noen dråper romessens. Stryk glasuren utover kaken i et jevnt lag. Sett kaken tilbake i kjøleskapet i minst 30 minutter slik at glasuren stivner.

Bruk en skarp, taggete kniv og skjær kaken forsiktig opp i passe store stykker.

Tips

♥ Ferdigkjøpt butterdeig finner du i de fleste velassorterte matvarebutikkene (se i frysedisken). 5 plater tilsvarer 1 pakke.

♥ Du kan bruker ferdigkjøpt eller hjemmelaget vaniljekrem.

♥ Det er viktig at du kjevler ut butterdeigen tynt nok, og husk at deigen hever seg under stekingen. Du kan også kjevle ut bunnen og toppen for seg og steke dem på hver sin stekeplate.

♥ Det vanskeligste med å lage Napoleonskake, er å skjære kaken opp i pene stykker. Det er viktig at du bruker en god kniv og sager deg forsiktig gjennom butterdeigsplaten på toppen. Det går også an å skjære opp den øverste butterdeigsbunnen på forhånd før du legger bitene oppå vaniljekremen. Vil du

virkelig bygge Napoleonskaken i høyden, kan det være lurt å lage kaken i en firkantet form og så la kaken stå i kjøleskapet til vaniljekremfromasjen har stivnet ordentlig (da kan du også øke mengden fyll slik at du får et enda tykkere lag vaniljekremfromasj). Skjær opp kaken med en skarp kniv og løft kakestykkene ut av formen.

♥ Napoleonskake oppbevares kjølig frem til servering. Kaken smaker best samme dag den er laget.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/napoleonskake