Couronne (fransk julekrans)



Ingredienser

Gjærdeig:
♥ 500 g hvetemel
♥ 1 pk tørrgjær (13 gram)
♥ 75 g sukker
♥ 1 ss vaniljesukker
♥ 100 g smør
♥ 2,5 dl helmelk
♥ 1 egg

Fruktfyll:
♥ 120 g tørket aprikos
♥ 60 g rosiner
♥ revet skall av 1 appelsin
♥ 1 dl presset appelsinsaft

Smørkremfyll:
♥ 100 g smør
♥ 100 g brunt sukker
♥ 35 g hvetemel

Nøttefyll:
♥ 60 g valnøtter

Marsipanfyll:
♥ 400 g ekte marsipan

Glasering og pynt:
♥ 100 g aprikossyltetøy

♥ 3 dl melis
♥ 2 ss melk
♥ 50 g mandelflak

Fremgangsmåte

Gjærdeig:
Bland mel, tørrgjær, sukker og vaniljesukker i bollen til en kjøkkenmaskin. Smelt smøret i en kjele. Tilsett melken og varm blandingen til den er lunken (fingervarm). Ha dette i bollen med det tørre i tillegg til lett sammenpisket egg. Elt deigen i kjøkkenmaskin i 10 minutter. Hev deigen i 1 time.

Fruktfyll:
Mens deigen hever, kan du lage klart fruktfyllet. Skjær aprikosene i mindre biter og ha dem i en liten kjele sammen med rosiner, revet appelsinskall og appelsinsaft. Gi blandingen et raskt oppkok. Ta kjelen av platen og la frukten svelle og trekke til seg juicen.

Fylling av kransen:
Når deigen er ferdig hevet, kjevles den ut til et stort rektangel. Rør sammen ingrediensene til smørkremfyllet og smør det over leiven. Hell bort overflødig appelsinsaft fra fruktfyllet og fordel aprikoser og rosiner over deigen. Dryss deretter over hakkede valnøtter.

Kjevle ut marsipanen til en firkant som er nesten like stor som deigen. Det er praktisk å bruke en oppklippet plastpose som underlag, for da er det er lett å løfte opp den utkjevlede marsipanen og legge den over deigen. Trykk marsipanen godt ned over fyllet.

Forming og steking av kransen:
Rull sammen deigen fra langsiden til en fast rull. Bruk en brødkniv og skjær forsiktig i rullen på langs slik at den deler seg på midten og du får to lange remser. Tvinn disse sammen og form lengden til en krans som flyttes over på en bakepapirdekket stekeplate.

La kransen etterheve i ca. 20 minutter. Stek kaken midt i ovnen ved 200 °C i 45–50 minutter.

Glasur og pynt:
Press aprikossyltetøyet gjennom en sikt slik at alle klumper fjernes. Pensle den ferdigstekte kransen med aprikosmosen straks etter at den er tatt ut av ovnen. Avkjøl kransen til den er helt kald.

Rør sammen melis og melk til en tykk melisglasur. Pynt kransen med glasuren og dryss over mandelflak.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/couronne-fransk-julekrans