Croissanter med pistasjkrem

Ingredienser



♥ 6 croissanter (se tips)

Pistasjkrem (se eget innlegg HER):
♥ 300 g pistasjnøtter (usaltede)
♥ 6 ss olivenolje
♥ 1 dl melis
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 400 g søtet, kondensert melk (se tips)

Sukkersirup:
♥ 3 dl vann
♥ 1,5 dl sukker
♥ 0,5 dl Frangelico hasselnøttlikør (kan sløyfes, se tips)

Pynt:
♥ 100 g pistasjnøtter
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Pistasjkremen bør lages minst dagen i forveien:
Legg pistasjnøttene i varmt vann i ca. 10 minutter, eller til du ser at det tynne skallet løsner, og grønnfargen på pistasjnøttene kommer frem.

La de skåldede pistasjnøttene tørke på kjøkkenpapir.

Ha pistasjnøttene i en food processor og kjør dem sammen til en finkornet masse. Tilsett olivenolje, melis og vaniljeekstrakt og bland inn. Tilsett så søtet, kondensert melk, litt om gangen, mens du kjører nøttene i food processoren, helt til du synes at pistasjkremen har passe tykk konsistens.

Ha pistasjkremen på en krukke med lokk og oppbevar i kjøleskapet til dagen etter.

Tilberedning:
Gi alle croissantene et dypp i kjelen med sirupen. og legg de våte croissantene deretter på en papirdekket stekeplate.

Bruk en kniv til å dele croissantene på midten. Bruk en skje til å øse mer av sirupen på de halve croissantene som ligger på platen. Legg en STOR og god klatt med pistasjkrem på hver croissant. Bruk en smørekniv til å smøre pistasjkremen godt utover.

Legg overdelene på croissantene på plass. Pensle på med mer sirup.

Også pistasjnøttene som skal brukes til pynt bør skåldes, slik at grønnfargen kommer bedre frem. Som nevnt ovenfor, gjør man dette lett ved å ha pistasjnøttene i en kokende varmt vann i 10 minutter. Gni av det ytterste skallet og la de skåldede pistasjnøttene tørke på kjøkkenpapir. Hakk pistasjnøttene grovt.

Rør ut resten av pistasjkremen med litt vann slik at den blir mer tyntflytende hvis du synes det trengs (se tips). Ha rikelig med pistasjkrem på toppen av hver croissant. Dryss over masse grovt hakkede skåldede pistasjnøtter og klem dem lett ned slik at de fester seg i pistasjkremen oppå croissantene og rundt omkring.

Steking og servering:
Stek croissantene midt i ovnen ved 180 °C i ca. 12 minutter.

Ta platen ut av ovnen og la croissantene avkjøles i noen minutter. Sikt over melis før servering.

Tips

♥ Til pistasjkremen er det viktig at du bruker søtet, kondensert melk. Søtet, kondensert melk kjøpes på hermetikkboks og finnes i de fleste matbutikker. Husk at du må bruke søtet type, som er tykk og seig i konsistensen og gulhvit i fargen. (Den

usøtede typen er tynn og hvit som melk og kan ikke brukes i denne oppskriften.) 1 boks pleier å være på 397 gram, så det holder å bruke 1 boks.

♥ Pistasjkremen oppbevares på glass med lokk i kjøleskapet og har da lang holdbarhet. Kremen kan blir litt fast når den er kald, men mykner igjen dersom den står en stund i romtemperatur. Som du ser på bildene, var min pistasjkrem nokså fast i utgangspunktet, slik at jeg kunne smøre den på croissantene og måtte tynne den ut litt før jeg smurte den på toppen. Hvis pistasjkremen din er mindre fast, kan du skjære en lomme i croissantene og i stedet sprøyte pistasjkremen i croissantene på samme måte som jeg gjorde da jeg lagde **Mandelcroissanter**. Du trenger da ikke å tynne den ut for å ha den på toppen av croissantene.

♥ Grunnen til det er best å bruke daggamle croissanter er at de da er lettest å dele og fylle.

♥ Frangelico er en italiensk likør med hasselnøttsmak, som kjøpes på polet. Litt av den i sukkerlaken gir ekstra god smak. Du kan i stedet bruke samme mengde lys eller brun rom. For et alkoholfritt alternativt kan du tilsette noen dråper mandelessens eller bare bruke sukkerlaken naturell.

♥ Du kan dyppe croissantene flere ganger i sukkerlaken, og øse over rikelig etterpå, men de skal selvfølgelig ikke bli så bløte at de begynner å gå i oppløsning. Det er ikke meningen å bruke opp all sukkerlake, men jeg har angitt såpass mye i oppskriften fordi det da blir lettere å dyppe.

♥ Croissanter med pistasjkrem smaker aller best nystekte. De kan fryses, og i så fall bør du varme dem litt i ovnen igjen ved tining, så smaker de som nylagde igjen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/croissanter-med-pistasjkrem