Hveteflette med eple og vaniljekrem



Ingredienser

Gjærdeig:
♥ 5 dl melk
♥ 150 g smør
♥ 125 g melis
♥ 50 g gjær
♥ 0,5 ts kardemomme
♥ 750 g hvetemel

Fyll:
♥ 4 dl vaniljekrem (helst hjemmelaget, se tips)
♥ 1 stor eple
♥ 3 ss brunt sukker
♥ 3 ts kanel

Pensling og pynt:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk
♥ 3 ss perlesukker
♥ 2 ss brunt sukker
♥ 30 g valnøtter (se tips)

Fremgangsmåte

Gjærdeig:
Kok opp melk, smør og melis. Avkjøl blandingen til den er fingervarm (37°C). Rør gjæren ut i væsken. Bland i kardemomme og hvetemel. Elt deigen til den er smidig.

Fyll:
Kjevle deigen ut til en stor firkant på et stykke bakepapir som er like stort som en stekeplate. Bruk en kniv eller pizzarulle til å markere forsiktig 3 lengder på firkanten (det er ikke meningen at du skal skjære i deigen, bare risse svakt i den så du får markert oppdelingen).

Skjær ca 2 cm brede striper i deigen på hver side som går helt inn til den midterste delen. Det er viktig at dette gjøres symmetrisk og at det blir like mange striper på hver side.

Legg på et tykt lag vaniljekrem. Skrell og rens eplet og del det i båter. Legg eplebåtene oppå vaniljekremen. Dryss over rikelig med brunt sukker og kanel.

Så starter brettingen:
Start med å brette hele den nederste lengden (både midten og stripene på hver side) over fyllet for å pakke det godt inn (ellers renner fyllet ut av fletten under stekingen). La deigstripene på hver side ligge litt på skrå oppover. Brett så én stripe fra den ene siden over fyllet og over på den andre siden. Gjør det samme med en deigstripe fra den andre siden. Gjenta dette med alle stripene på hver side av midtfeltet, annen hver gang fra hver side, så du får et fint og tett flettemønster over fyllet. Den øverste lengden bretter du nedover (både midten og stripene på sidene) slik at fyllet pakkes godt inn med deig også på enden.

La fletten heve i 30 minutter.

Steking:
Pensle over med egg som er vispet lett sammen med melk. Dryss over perlesukker, brunt sukker og hakkede valnøtter.

Stek fletten midt i ovnen ved 225°C i ca. 20 minutter, eller til den er gyllen og gjennomstekt. Avkjøl fletten i en halvtime før servering.

Tips

♥ Gjærdeigen kan gjerne heves før du kjevler den ut, men det er ikke absolutt nødvendig med denne oppskriften.

♥ Husk at du bør brette tett rundt fyllet så det ikke renner ut av hvetefletten under stekingen.

♥ Hvetefletten blir temmelig stor! Du kan alternativt lage to av mindre størrelse.

♥ Best smak får du om du bruker hjemmelaget vaniljekrem. Jeg brukte oppskriften **HER**, som gir en tykk vaniljekrem som tåler steking veldig bra, men la den stå kaldt over natten før du bruker den. Merk at vaniljekremfyllet vil være nokså løst (flytende) når hvetefletten tas ut av ovnen. Dette gjelder enten du bruker hjemmelaget eller ferdigkjøpt vaniljekrem. Vaniljekremen blir imidlertid fastere når kaken er avkjølt.

♥ Valnøttene som jeg har drysset på toppet smaker godt i kombinasjon med eplefyllet, men det går også fint å bruke hakkede mandler eller hasselnøtter. Dersom du vil unngå nøtter, er det bare å droppe det.

♥ Hvetefletten smaker best samme dag den er laget. Rester kan pakkes inn plast og oppbevares kjølig. Kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/hveteflette-med-eple-og-vaniljekrem