

# Waleskringle

Skal du bake til noen som ikke tåler sukker eller bare overraske noen du er glad i med noe ekstra godt er vannbakelse virkelig å anbefale. Og det er kjempelett å få til. Bare følg meg dere å bruk mine oppskrifter så skal dette gå som en lek.



Så deilig med  
sjokolade og bær

Om du ønsker kan disse fylles med pisket krem og bær og kan derfor bli den perfekte dia kaken ☐ Og du kan sikte litt kakao – eller kjøpe dia sjokolade. Kjempedeilig og så lett.

Til alle andre anbefaler jeg denne belgiske sjokoladen som heter Callebaut til bruk inni, du finner den her i [Cacas nettbutikken](#)

Men det også veldig deilig å blande min hjemmelagde vaniljekrem med litt pisket kremfløte – og lage den herlige konditorkremen min. Like deler pisket fløte og vaniljekrem

Eller du kan sprøyte vaniljekrem i bunnen og masse kremfløte.

Kom å bli med å bak så skal jeg vise dere hvordan ☐

### **Nettbakerens Vannbakelse**

- **2 dl vann**
- **100 gram smør**
- **litt salt (1/4 ts)**
- **120 g hvetemel**
- **150 g egg (3 stk)**

#### **Fremgangsmåte:**

Kok opp vann, salt og smør i en kjele. Når det koker, tar du kjelen av platen – la smøret smelte. Sett kjelen tilbake på platen og la det koke opp igjen. Nå kan du tilsette melet og rør med en tresleiv til alt melet er rørt godt inn – pass på så det ikke svir seg. Bare fortsett å røre til du får en fin gul masse – til alt er skikkelig blandet.

Nå kan du ta den av platen og la den avkjøle seg noe – dette gjør vi fordi vi snart skal ha egg oppi – da må den ikke være for varm.

Jeg anbefaler at du rører inn eggene med maskin. En slik Kenwood maskin er så absolutt å anbefale, den elter og rører og pisker perfekt – alltid. Så om du ikke har en, spar – eller ønske deg en. Investering å ha en slik flott maskin. Har du ikke – kan du også røre dem inn for hånd, men det må røres godt mellom hvert egg.

Så ha deigen i en rørebolle – sett på maskinen med grind og rør inn første egg – la maskinen maskinen gå på middels hastighet mellom hvert egg. Viktig at de blir godt rørt inn. Egg varierer også i størrelsen så ha kun halve av det siste egget i. Massen skal være seig og så fast at den holder fasongen. Kjenner du at den er det nå er den perfekt. Litt for fast, da tar du resten av egget i.

La den rør seg glatt og fin – skal være blank og fin.

Om den er litt varm til å sprøyte ut, vent noen minutter. Jeg anbefaler engangs sprøyteposer eller slike i tøy. Du finner masse av dette her i [Cacas nettbutikken](#)

Jeg bruker stjernetipp, bruk gjerne en litt stor en slik at det er lett å sprøyte ut massen – den er litt seig. Her er tippen jeg anbefaler og du finner den i [Cacas nettbutikken](#) – den gir et flott mønster.

*Men da er vi klart til å sprøyte den ut på en bakeplate dekket med silikonmatte eller bakepapir*

Begynn med å lage en sirkel først – ca 18 cm stor. Så sprøyter du sikk sakk over denne med massen.

Da for du en høy og fin wales kringle.

*Er dere klare til å steike da ? jeg er ☐*

Her er det veldig viktig å ikke åpne under den første steiketiden, da kan de falle sammen – og som alltid forvarme ovnen – aldri sette inn i kald ovn. Sett ovnen på minst 30 minutter før sier jeg, da er du sikker den holder rett temperatur og er god og varm.

Steikes uten vifte, midt i ovnen på 170 grader i 40 minutter. Det kommer litt an på størrelsen du lager dem. Bare husk å ikke åpne dem under steiking da kan de falle sammen.

*Du finner oppskrift på min deilige vaniljekrem her på bloggen, bare søk etter vaniljekrem.*

Når de er avkjølt, deler du og skjærer de på langs. Slik du gjør med en kakebunn. Nå kan du fylle dem med ønsket fyll – krem – vaniljekrem , trollkrem , moltekrem , bær, belgisk sjokolade eller det du ønsker.



Bruk fantasien, dryss med melis og dekorer med deilig sjokolade.

Jeg anbefaler non-temp sjokolade som dekor sjokolade, den er så lett å smelte, og blir helt blank og fin. Og den holder seg like blank. Du finner den som mørk og lys her i [Cacas nettbutikken](#)





Send meg gjerne bilde på min facebook side Nettbakeren eller tagg meg på Instagram #nettbakeren @nettbakeren jeg vil jo gjerne se hvordan dere lager den. Dere er min inspirasjon.



Bak med glede ☐ Klemmer fra meg