

Napoleonskake

Hei min fantastiske lesere. Så kjekt dere alle likte napoleonskaken jeg fristet med på Instagram og Facebook. Tusen takk for de flotte kommentarene dere sender meg hver dag. Jeg er så takknemlig. Bare elsker å lage denne kaken og den er bare så god og nå skal jeg vise hvordan dere enkelt kan lage din napoleonskake hjemme og friste alle på din vei.



Men før vi fyller med deilige kremer og heller på nylaget melisglasur må vi kjevle butterdeig, og det er lekende lett når du bruker min oppskrift og fremgangsmåte.

Jeg elsker å lage store deiger, for da kan jeg lage litt ekstra og bare friste alle jeg treffer, bare prøv og overraske noen du er glad i. Denne kaken er bare noe av det deiligste. I just love this cake

Butterdeig: (du får 2 kaker og ca 20 butterdeigs figurer)

- 900 gram Møllerenes hvetemel
- 100 gram margarin
- 10 gram salt
- 500 gram vann (dette skal være kaldt)
- 900 gram Melange margarin til innrulling

Det er viktig at dere bruker Melange margarin, det er uten tvil det beste til rullede deiger når man baker de hjemme. Margarin har en helt fantastisk bakeevne. Og det gir en så god smak i butterdeigen. Min vakre mamma bakte alltid med margarin til oss.

Salt er også veldig viktig, det gir en flott farge, smak og det hjelper å bygge gluten i deigen. Salt er et must

Margarinen må stå ute slik at det er rom temperert, ellers får

du ikke brettet det inni deigen.

Mine skjønnne lesere, det er deg det, er du klar til å lage deigen nå og kjevle 256 lag? Dette skal bare gå så bra.

Alle ingrediensene blandes sammen, ha kaldt vann i og elte sammen. Jeg er så heldig å ha min flotte Kenwood cooking chef maskin, den elter deigene så fint. Men har du ikke kan du bare elte den for hånd. Det går helt fint.

Den skal bli smidig og glatt, må elte på langsom hastighet i ca 10 minutter. La den hvile i 10 minutter før du begynner.

Jeg har laget min egen kanal på www.youtube.com og her viser jeg enkelt hvordan du skal brette inn margarin i deigen.

Deigen skal hvile mellom hver kjevling, og den skal brettes 4 x 4 og da her dere 256 lag, er det ikke helt fantastisk flott



Se alle de flotte lagene, jeg bare elsker dette og jeg elsker deig



Når du har kjevlet ferdig deigen må den ligge å hvile kaldt i noen timer, det gjør at den er mye lette å kjevle. Man skal egentlig vente til neste dag, men det klarer ikke jeg. Vil bare smake jeg nå. Nam nam.



Så vi koker litt vaniljekrem mens vi venter.

Jeg bruker alltid ekte vanilje frø når jeg lager vaniljekrem. Den finner du her i Cacas butikken den er helt fantastisk. Dette er min favoritt og jeg har vært i den fantastiske butikken flere ganger. Love that store, du finner den i Oslo.

Vaniljekrem til napoleonskaken og til flotte butterdeigsfigurer:

- 4 dl fløte
- 5 dl helmelk
- 200 gram sukker
- 2 vaniljestang (eller bruk den jeg anbefaler fra Cacas.no)
- 4 egg
- 4 eggeplommer
- 60 gram maisenna
- 100 gram smør (dette bør være rom temperert)

Slik koker du deilig vaniljekrem:

Ha fløte, melk og sukker i en kasserolle. Snitt vaniljestang, og skrap ut. legg oppi blandingen og kok opp. Rør egg og eggeplommer godt sammen med maisenna. Ha litt og litt maisenna oppi og rør veldig godt slik at den blir jevn og fin. Når melken koker, helles den varme melkeblandingen litt og litt oppi eggene. Dette er for at de ikke skal sprekke. Hell blandingen så over igjen i kasserollen. Nå må kremen få et oppkok, trekk den litt unna platen og rør godt hele tiden. Nå skal den ikke koke mer, fortsett å røre mens den tykner litt. Da kan du trekke den helt bort fra platen og røre inn smøret til en nydelig og glatt vaniljekrem. Og smak....

Se alle de flotte frøene og den kremen. Dette er ekte kjærlighet for meg



Nå må kremen få avkjøle seg. Denne vaniljekremen er så god og silkemyk med den ekte vaniljesmaken. I denne oppskriften har jeg smør i vaniljekremen, som gjør den mer stabil og den er da perfekt for napoleonskaken vi baker nå.

Men da er vi klar for å kjevle ut deigen. Del deigen din i 2

like deler, og se de flotte lagene imellom. Ha plast på ene deigen, sett på kjøll, den skal vi lage figurer med. Kjevle deigen så flat som mulig og husk å prikke. Steikes på 180 grader i ca 20 minutter. Bare bra den får litt farge for den skal være sprø og deilig. Nå begynner jeg å glede meg. Legger med en bakevideo som forklarer dere alt her.

Å brette deigen kan virke litt komplisert første gangen, så se gjerne videoen igjen eller legg igjen en kommentar her på bloggen. Den skal se slik ut når den er ferdig. Da er margarin og deig fordelt mellom 256 lag.



Bruk gjerne en linjal og en tre kjevle. Linjalen gjør at du får samme størrelse på deigen hver gang – det er viktig så lagene blir fine.



Kjevle ut, jevn og fin. Ca 1 – 1,5 cm tykk var det jeg skulle si i videoen. Prøv å få den lik hver gang. Så bretter du ene siden mot midten og neste side mot midten. Da skal den se slik ut. Her ser du godt margarinen som ligger under deigen. Helt herlig



Men da er vi nesten der. Pisk opp deilig kremfløte. Jeg brukte 9 dl pr kake og av denne oppskriften får du to store napoleonskaker og ca 20 butterdeigs figurer. Bunnene holder seg godt om du pakker de inn, og selve butterdeigen kan også ligge noen dager i kjøleskapet om du ikke bruker alt med en gang. Men denne kaken vil alle elske. Er jo napoleonskake

Her har jeg også laget en bakevideo som viser deg hvor lett du fyller bunnene med deilig krem og glasuren. Jeg lager glasuren tykk, slik at jeg kan varme den opp i mikroen og bare helle den over. Kjøp glukose her hos Cacas butikken da blir glasuren

helt fantastisk.

Melisglasur:

- 500 gram melis
- 1 eggehvite
- 1 ss glukose
- 1 ss sitron
- vann til den blir seig og fast



Her kommer siste bakevideoen der jeg fyller, bygger opp og viser hvordan du skal kjøre den.

Napoleonskaken lager du på et skjærebrett, da slipper du å ødelegge bordet ditt når du kjærer den opp. Og du kan sette den inn i fryseren i noen minutter før du kutter den opp. Bruk en skarp kniv, dypp den i varmt vann, tørk av med papir og la den gli gjennom bunnene. Da går det som en lek. Og se så lekkert det blir. Men nå vil jeg gjerne se dine napoleons kaker. Tagg meg gjerne på Instagram.



Dere er bare så herlige alle sammen, og mens jeg bakte napoleons kaken fikk jeg melding av en av mine følgere, flotte Hjørdis Bakke. Takk for en fantastisk dag sammen med deg og håper du likte kaken. Se vi poser i vakre Bergen. Love it

