

Kongekake 100% pistasjefyll

Ingrédients

- 500g hvetemel T55
- 50g smeltet smør
- 10g salt
- 250g vann
- 325g smør
- 10 minutter før deigen er ferdig med å hvile, ta smøret ut av kjøleskapet. Slå på smøret med kjevlen flere ganger, slik at det blir elastisk, men ikke mykt eller varmt. Smøret skal være mykt, glinsende og elastisk, men ikke klissete.
- 25g egg
- 10g eggeplomme
- 30g brunt sukker
- 30g maisenna
- 80g hel fløte
- 80g hel melk
- 1 vaniljestang
- 15g smør
- 100g pistasjepulver
- 100g melis
- 100g mykt smør
- 2 egg
- 20g mel
- 1 egg og en skje med fløte til pensling
- 85g hakkede pistasjer

Préparation

1. Andre kaken av året 2026, en kake 100% pistasj; pistasjkaken er hvert år en av deres favoritter, så jeg tenkte at en oppskrift på kongens kake med pistasjefyll også ville falle i smak!
2. Du finner derfor oppskriften på butterdeigen nedenfor (klassisk her, men du kan også lage en omvendt butterdeig eller bruke en ferdiglaget deig, i så fall prøv å finne en med ekte smør og ganske tykk) samt oppskriften på pistasjefyllet selvfølgelig.
3. Ingredienser :Jeg har brukt pistasjene Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabatt på hele nettstedet (ikke tilknyttet).
4. Utstyr :Jeg har brukt en kjevle med justerbare ringer, for å få en jevn og lik tykkelse på hele overflaten: min kommer fra Guy Demarle, med henvisningskoden FLAVIE10 får du 10 % rabatt på din første bestilling.
5. Perforert plate24 cm sirkelFor en kake med en diameter på ca.
6. Plasser vannet, det smeltede smøret og saltet i bollen til kjøkkenmaskinen med eltekrok.
7. Tilsett deretter melet, og elt på hastighet 1 i 1 til 2 minutter.
8. Stopp eltingen så snart deigen er jevn, hvis du elter for lenge vil deigen bli elastisk.
9. Dryss mel på arbeidsflaten, legg deigen på arbeidsflaten og form den til en ball.
10. Kjevle den lett ut til en liten rektangel, dekk den med plastfolie og legg den i kjøleskapet i minimum 30 minutter.
11. 10 minutter før deigen er ferdig med å hvile, ta smøret ut av kjøleskapet.
12. Slå på smøret med kjevlen flere ganger, slik at det blir elastisk, men ikke mykt eller varmt.
13. Smøret skal være mykt, glinsende og elastisk, men ikke klissete.

14. Legg smøret i midten av et ark bakepapir og brett det slik at det blir en liten rektangel.
15. Kjevle smøret ut i denne "konvolutten" av bakepapir slik at det får en jevn tykkelse, og legg det deretter i kjøleskapet sammen med deigen slik at de har samme temperatur.
16. Deretter, kevle deigen slik at den er like lang og ang er så bred som smøret.
17. Legg smøret i midten av deigen, og brett deigen slik at smøret er innelukket, og vær forsiktig så du ikke fanger luftbobler mellom smøret og deigen.
18. Sveis de to elementene sammen ved å trykke på dem med kjeven.
19. Deretter, kevle deigen (husk å drysse mel på arbeidsflaten om nødvendig).
20. Deigen skal være mellom 3 og ang er lengre enn bred.
21. Fjern deretter melet med en børste, og gjør en dobbelt omdreining: brett bunnen av deigen litt oppover, og deretter toppen av deigen nedover (stedet der de to møtes skal ikke være i midten, men i den nedre halvdelen av deigen).
22. Kantene må møtes ordentlig, du kan dra litt i deigen for å få kantene til å møtes godt, men uten å overlape.
23. Deretter, brett deigen i to, og roter deigen en kvart omdreining, slik at åpningen er på høyre side (som en bok).
24. Sveis toppen og bunnen av deigen ved å trykke lett med kjeven.
25. Hvis deigen fortsatt er kald og har riktig konsistens, kan du gå videre med den andre doble omdreiningen, ellers dekk den til med plastfolie og legg den i kjøleskapet i 30 minutter før du fortsetter.
26. Etter den andre doble omdreiningen, dekk deigen med plastfolie og la den stå i kjøleskapet i minst 30 minutter.
27. Etter hvilen, gjør igjen to doble omdreininger (samme som første gang, hvis du merker at deigen har blitt varm, at den klistrer seg eller har andre problemer, kan du legge den tilbake i kjøleskapet i noen minutter mellom den 3.
28. og 4.
29. doble omdreiningen).
30. Når den siste doble omdreiningen er gjort, dekk deigen med plastfolie og la den stå i kjøleskapet i minimum 3 timer.
31. Pisk egg, eggeplomme og sukker.
32. Tilsett maisenna, bland godt.
33. Varm opp melk og fløte med vaniljestangen.
34. Hell den varme væsken over eggene, hell deretter alt tilbake i kjelen og la det tykne på middels varme mens du rører hele tiden.
35. Når du tar det av varmen, tilsett smøret, bland godt, dekk deretter kremen med plastfolie og la den avkjøles helt i kjøleskapet.
36. Bland det myke smøret med melisen, pistasjepulveret og melet.
37. Tilsett eggene ett og ett.
38. Pistasjefyll : Pistasjekremen Vaniljekremen Noen hele pistasjer Bland vaniljekremen med pistasjekremen.
39. Hvis du som meg forbereder fyllet på forhånd og ønsker å fryse det, brett pistasjefyllet i en sirkel på 24 cm, plasser din bønne og jevn ut overflaten, og tilsett hele pistasjer før du legger alt i fryseren.
40. Ellers kan du også sprøyte pistasjefyllet på butterdeigen hvis du ønsker å forberede det på dagen.
41. Skjær ut to deiger på 250 til av butterdeigen for å lage kaken.
42. Kjevle deigene til 2 til 3 mm tykkelse (maksimalt 4 mm hvis du ønsker en større mengde butterdeig, men ikke tykkere, ellers vil deigen ikke steke ordentlig).

43. Deigen skal være omtrent 27-28 cm for å kunne sveise og skjære dem riktig.
44. Legg den fryste pistasjefyllet i midten av en sirkel av butterdeig (eller sprøyt den, ikke glem bønner) og pensle litt vann rundt kanten av deigen med en pensel.
45. Dekk med den andre sirkelen av butterdeig, og trykk lett rundt kanten for å sveise de to deigene.
46. Plasser alt i kjøleskapet eller fryseren i minimum 1 time.
47. Deretter, skjær kaken i sin endelige form (altså en sirkel på omtrent 26 cm) med en kutter eller en veldig skarp kniv for ikke å knuse butterdeigen.
48. Snu kaken for å ha den flate siden opp.
49. Pisk egget med fløten for penslingen.
50. Pensle et første lag med pensling på kaken.
51. La den "skorpe" i minst 30 minutter, deretter pensle et andre lag med pensling og la den hvile i ytterligere 30 minutter.
52. Deretter, med spissen av en kniv kan du dekorere kaken, det er ikke nødvendig hvis du som meg dekker den med pistasjer etter baking.
53. Lag noen små hull på overflaten av kaken for å la dampen slippe ut under bakingen.
54. Plasser kaken på en perforert plate dekket med bakepapir og stek den i den forvarmede ovnen på 180°C i 30 til 40 minutter.
55. La den avkjøles på en rist, deretter kan du lage en sirup (vann til sukker kokt opp), pensle den over hele kaken og umiddelbart feste de hakkede pistasjene på før du nyter!