

Croissanter med nougat, flødeskum og vaniljecreme

Opskrift til 4 stk.

Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

15 minutter i ovnen

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Croissanter

- en pose fra frost med 4 stk. i
- flormelis til at drysse på toppen

Nougat

- 20 g nougat
- 10 g smør

Vaniljecreme

- 1/2 vaniljestang + 2 spsk. sukker
- 1 past. æggeblommer
- 1/2 spsk. maizena
- 1,5 dl sødmælk

Flødeskum

- 2,5 dl piskefløde

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 180 grader og bag de frosne croissanter i ovnen i cirka 15 minutter, til de er sprøde og gyldne. Imens kan du lave fyld:
2. Vaniljecreme: skrab kornene ud af vaniljestangen og bland det på skærebrættet med sukker. Kom din vaniljesukker i en skål med æggeblommer og majsstivelse. Pisk det sammen.
3. I en gryde varmes mælken og den tomme vaniljestang op til den koger. Hæld mælken over til æggeblandingen i skålen i en tynd stråle og pisk løbende.
4. Så skal det tilbage i gryden og røres i, mens det langsomt kommer op og koge. Når det er tykt – tag det af varmen og kom på en tallerken. Dæk med film, som trykkes godt ned over cremen, så der ikke er luft (laver sådan en træls skorpe ellers). Lad den blive lidt koldere, imens kan du lave din nougat og flødeskum:
5. Kom nougat og smør i en lille skål og varm det kort i mikrobølgeovnen, så det bliver blødt. Rør det sammen.

6. Pisk flødeskum og kom det i en sprøjtepose.
7. Lad dine croissanter køle af (ellers smelter flødeskummen helt), skær dem over.
8. Kom nougat i, lidt vaniljecreme og sprøjt flødeskummen her i.
9. Kom "låget" på og drys med lidt flormelis.