

## *Pistaciestænger*



*Jeg har bagt to lidt forskellige stænger. De er begge med pistaciemasse, men i den ene er der også vaniljecreme og i den anden er der remonce. Begge dele smager rigtig godt, men man kan selvfølgelig også nøjes med ren pistaciemasse. Jeg kan bare godt lide den er lidt mere snasket. Opskriften er med inspiration fra newyorkerbyheart.*

*2 stænger*

### **Dej**

*50 g gær*

*2 dl mælk*

*2 dl cremefraiche 9%*

*1 tsk. bagepulver*

*100 g sukker*

*125 g koldt smør, i tern*

*ca. 700 g mel*

### **Remonce**

*200 g smør – blødt*

*100 g sukker*

### **Vaniljecreme**

2 spsk sukker  
1 vaniljestang  
1 spsk maizena  
1 æggeblomme  
1,5 dl mælk

2 poser pistaciemasse

### **Dej**

Lun mælk og cremefraiche, til det er håndvarmt. Smuldr gær i en skål og hæld den håndvarme væske over, rør til gæren er opløst.

Bland sukker og bagepulver med lidt af melet og rør det i. Tilsæt resten af melet lidt efter lidt, til dejen begynder at samle sig.

Kom det kolde smør i og ælt det godt ind i dejen.

Dejen skal være glat og blød uden at klister.

Læg dejen i en skål med viskestykke over og sæt den til at hæve en time.

Imens dejen hæver laver du vaniljecreme og remonce.

### **Vaniljecreme**

Pisk vanilje, sukker, maizena og æggeblomme godt sammen i en skål.

Bring mælk i kog og tilsæt æggemassen under konstant piskning.

Lad cremen koge et par minutter mens du pisker hele tiden.

Kom cremen i en skål og dæk med film. Kom filmen helt ned til cremen og sæt skålen i køleskabet.

### **Remonce**

Pisk smør og sukker godt sammen og lad det stå på bordet, til du skal bruge det.

Tag dejen ud på bordet, del den i 2 og rul hver del ud til en aflang firkant, på et let meldrysset bord.

På den ene fordeles pistaciemasse i en stribe på midten af dejen og vaniljecreme fordeles oven på. Skær nogle snit i hver side af dejen og flet stykkerne ind over hinanden. Luk enderne godt.

På den anden fordeles remonce ud over hele dejen og pistaciemassen fordeles oven på.

Rul dejen sammen på den lange led som en roulade. Luk enderne godt sammen. Klip dejen næsten helt igennem med ca 2 cm afstand og fold skiftevis til den ene og den



Læg begge stængerne på en bageplade med bagepapir og lad dem hæve 20 min. Tænd ovnen på 200 grader.



Pensl med sammenpisket æg, drys med hakkede hasselnødder og bag i 20-25 min. Stængerne skal være pænt brune.

Flyt stængerne over på en bagerist og lad dem afkøle.

De er allerbedst samme dag de er bagt, men de kan også fryses og så lunes i ovnen lige inden servering.

