Pistasjkake med rømme



Ingredienser

2 store egg
3 dl sukker
3 dl lettrømme
3 dl hvetemel
2 ts bakepulver
100 g pistasjnøtter (usaltede, uten skall)

Pynt:
3 dl melis
2 ss vann
20 g pistasjnøtter (usaltede, uten skall)

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker sammen i en bakebolle med stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis!). Visp inn rømmen. Visp deretter inn bakepulver og hvetemelet. Mal pistasjnøttene og rør i til slutt.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i 40-45 min.

Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat. Rør sammen melisglasur og fordel jevnt over toppen av den kalde kaken. Pynt med hakkede pistasjnøtter. Sett kaken kaldt til melisglasuren har stivnet.

Tips

Usaltede pistasjnøtter uten skall fås kjøpt i mange helsekostforretninger eller innvandrerbutikker. Nøttene selges også i poser fra Den lille nøttefabrikk.

Se også oppskrift på "Nøttekake med rømme", "Mandelkake med rømme", "Valnøttkake med rømme" og "Kokoskake med rømme".

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pistasjkake-med-romme