# Gresk yoghurtkake med honning og pistasj




### Ingredienser

Mandel- og yoghurtkake:
5 store egg
225 ml gresk yoghurt (se tips)
225 g sukker
75 g malte mandler
revet skall av 1 sitron
revet skall av 1 appelsin
150 g hvetemel
200 g semulegryn
2 ts bakepulver
2 dl mild olivenolje

Sitrussaus med pistasjnøtter:
150 g pistasjnøtter (se tips)
1,5 dl flytende honning (se tips)
presset saft fra 1 sitron
presset saft fra 1 appelsin

### Fremgangsmåte

Bland sammen alle ingrediensene til kaken (du trenger ikke mikser, men kan røre alt sammen for hånd). Rør til deigen er jevn, men ikke mer enn nødvendig (bruk gjerne stålvisp som raskt fjerner klumpene).

Ha deigen i en stor, rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken ved 180°C midt i ovnen til kaken er gjennomstekt, 50-60 min (sjekk med kakenål). Avkjøl kaken i formen.

Ha pistasjnøttene (de fleste hele, men noen kan også være grovt hakket) i en kjele og varm dem opp under omrøring så de blir litt ristet og aromatiske (men ikke brent). Bland i den flytende honningen. Ha så i presset saft fra sitron og appelsin. La blandingen koke under omrøring i et par minutter, så den får en litt sirupsaktig konsistens.

Hakk løs på kaken med en kniv så du får mange hull i kaken. Ha så over pistasjnøttene og den varme sitrussausen. Fordel sausen godt utover med baksiden av en spiseskje så den trekker jevn ned i kaken. La kaken stå i 15-20 minutter, så sausen får trukket godt inn i kaken.

Server kakestykkene lett lunkne, gjerne med en klatt gresk yoghurt og kanskje også noen søte, friske jordbær ved siden av.

**Tips**

Gresk yoghurt fås kjøpt i mange, velassorterte matvarebutikker i Norge. Skulle du ikke få tak i dette, kan du til nøds bruke tykk norsk matyoghurt.

Flytende honning fås også kjøpt i de fleste matbutikker. Se etter akasiehonning (kjøpes på små plastflasker).

Du trenger 150 g pistasjnøtter (vekt uten skall). Vær nøye på at pistasjnøttene er usaltede.

Kaken kan også stekes i liten langpanne. Beregn da kortere steketid, ca 30 min (sjekk med kakenål).

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

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gresk-yoghurtkake-med-honning-og-pistasj