# Det søte liv...

## Suksesskake med pistasjnøtter




### Ingredienser

Pistasjbunn:
4 eggehviter
150 g melis
150 g pistasjnøtter (usaltede)
0,5 ts bakepulver

Suksesskrem:
6 eggeplommer
150 g sukker
1,5 dl kremfløte
1,5 ts vaniljesukker
200 g smør

Pynt:
høvlet sjokolade
brune marsipanroser

### Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Ha i melis og pisk videre til marengs.

Ha pistasjnøttene i en food processor med hakkekniv og kjør til nøttene blir helt finhakkede. Bland bakepulver med nøttene. Vent nøttene deretter inn i marengsen.

Ha deigen i en liten, rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30 minutter. Avkjøl kaken helt i formen.

Løsne kaken forsiktig fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat. Vask kakeringen og sett den rundt kaken på fatet.

Bland eggeplommer, kremfløte, sukker og vaniljesukker i en liten kjele. Kok opp under stadig omrøring til kremen blir tykk. Ta kjelen fra platen og la kremen avkjøle til romtemperatur. Pisk så inn mykt smør i små klatter med en stålvisp.

Ha kremen over kaken i formen og sett fatet i kjøleskapet til kremen har stivnet (jeg pleier å la kaken stå i kjøleskapet over natten). Skjær forsiktig langs kanten på formen med en skarp kniv og fjern kakeringen. Pynt med hakkede pistasjnøtter eller sjokoladepynt.

**Tips**

♥ Pass nøye på at kremen ikke setter seg fast i bunnen på kjelen, eller blir brent under kokingen. Brune flekker i kremen er ikke særlig pent. Merk at kremen må koke en stund mens du visper (ca. 30 sekunder), slik at den blir merkbart tykkere i konsistensen.

♥ For å unngå at den gule kremen blir for tynn i konsistensen, er det viktig at du avkjøler den kokte kremen til romtemperatur før du pisker inn mykt smør i klatter.

♥ Den gule kremen vil tykne ytterligere når kaken står i kjøleskapet.

♥ Jeg har her brukt ferdigkjøpte, brune marsipanroser med sjokoladesmak, men det går fint å bruke annen sjokoladepynt eller hakkede pistasjnøtter.

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

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/suksesskake-med-pistasjnotter