Pistasjkake med ostekrem

Ingredienser



Pistasjkake:
♥ 150 g smør
♥ 200 g sukker
♥ 5 dl ferdigkjøpt vaniljesaus
♥ 3 ts vaniljesukker
♥ 3 ts bakepulver
♥ 300 g hvetemel
♥ 200 g pistasjnøtter (usaltede og uten skall)

Ostekrem:
♥ 200 g smør
♥ 200 g kremost
♥ 400 g melis
♥ 1 dråpe grønn konditorfarge (kan sløyfes)

Pynt:
♥ 75 g pistasjnøtter (usaltede og uten skall)

Fremgangsmåte

Ha smør, sukker og vaniljesaus i stor kjele. Varm opp på middels varme og rør til smør og sukker smelter. Ta kjelen fra platen.

Sikt sammen vaniljesukker, bakepulver og hvetemel. Hakk pistasjnøttene fint i en food processor. Ha dette i kjelen og rør til du får en jevn kakerøre.

Fordel kakerøren i en avlang, smurt brødform (som rommer 2 liter) og som har bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 45-55 minutter (sjekk med en kakenål at kaken er helt gjennomstekt før du tar den ut av ovnen). Avkjøl kaken og ta den ut av formen.

Til osteglasuren piskes mykt, romtemperert smør sammen med kremost og melis. Gi gjerne ostekremen en svak grønnfarge ved å blande inn en dråpe grønn konditorfarge.

Fordel ostekremen over kaken. Pynt med grovt hakkede pistasjnøtter.

Tips

♥ Ikke rør mer enn nødvendig i deigen etter at du har tilsatt det tørre. Jeg vender bare forsiktig rundt med en slikkepott til kakedeigen er jevnt blandet. Dette for å unngå seig og kompakt kake.

♥ Kaken er fin å fryse, også med ostekrem.

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

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