Dobbel suksesskake med pistasjnøtter



Ingredienser

Pistasjkakebunner:
♥ 8 eggehviter
♥ 300 g melis
♥ 300 g pistasjnøtter (usaltede)
♥ 1 ts bakepulver

Suksesskrem:
♥ 8 eggeplommer
♥ 1,5 dl kremfløte
♥ 150 g sukker
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 250 g smør

Pynt:
♥ 50 g pistasjnøtter

Fremgangsmåte

Pistasjkakebunner:
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.

Fordel deigen i to runde kakeformer (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 25–30 minutter. Avkjøl kakene helt i formene.

Løsne kakene forsiktig fra formene med en skarp kniv. Ta kakene ut av formene og fjern bakepapiret.

Gul suksesskrem:
Ha eggeplommene til den gule kremen i en tykkbunnet kjele sammen kremfløte og sukker. Kok opp under stadig omrøring og la kremen småkoke til den får en tykk konsistens (se tips).

Ta kjelen av platen og rør inn vaniljesukkeret. La kremen avkjøles til den er romtemperert. Pisk først da inn romtemperert smør i klatter slik at du får en tykk krem.

Dekk eventuelt kremen med plastfolie og oppbevar i kjøleskapet en stund dersom du ønsker at den skal bli enda litt fastere.

Montering:
Legg en kakebunn på et kakefat. Dekk med omtrent halvparten av den gule kremen. Legg på den andre kakebunnen. Dekk kaken med resten av den gule kremen.

Pynt med hakkede pistasjnøtter.

Tips

♥ Hvis du vil få frem grønnfargen på pistasjnøttene, kan du skolde dem i varmt vann før du bruker dem og fjerne den ytterste hinnen. La pistasjnøttene tørke godt av seg på kjøkkenpapir.

♥ 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.

♥ Kaken oppbevares i kjøleskapet, men den bør stå i romtemperatur i 30 minutter før servering.

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

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