



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 sitrussaussen. 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 (for eksempel hos Mega og Meny). Skulle du ikke få tak i dette, kan du til nøds bruke tykk norsk matyoghurt (fra Tine).

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).

Oppskriften er hentet fra boken "Jamie does..." fra den britiske kjendiskokken Jamie Oliver (2010).

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/gresk-yoghurtkake-med-honning-og-pistasj>