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

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 min. 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.

Kremen er nokså flytende i starten, og de fleste har problemer med å bre den over kaken. Jeg pleier å løse dette problemet med å ha kakeringen rundt kaken først, slik som beskrevet i oppskriften. Det går av og til å bre kremen direkte på kaken uten kakering, men da må kremen stå en god stund i kjøleskapet og stivne først.

- -

"A person is a success if he gets up in the morning and gets to bed at night and in between does what he wants to do."

(Bob Dylan)

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/suksesskake-med-pistasjnotter