Ostekaker med pistasj



Ingredienser

Pistasjkrem:
♥ 150 g pistasjnøtter (usaltede)
♥ 3 ss olivenolje
♥ 0,5 dl melis
♥ 200 g søtet, kondensert melk (se tips)

Kjeksbunn:
♥ 100 g Mariekjeks
♥ 75 g smør

Pistasj-ostekrem:
♥ 200 g pistasjkrem (se ingrediensene ovenfor)
♥ 200 g kremost
♥ 75 g melis
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 2 plater gelatin
♥ 2 dl kremfløte

Pynt:
♥ 1,5 dl kremfløte
♥ 30 g pistasjnøtter

Fremgangsmåte

Pistasjkrem:
Hvis du bruker hjemmelaget pistasjkrem, kan denne lages flere dager i forveien:

Legg pistasjnøttene i varmt vann i ca. 10 minutter, eller til du ser at det tynne skallet løsner, og grønnfargen på pistasjnøttene kommer frem. La de skåldede pistasjnøttene tørke på kjøkkenpapir. Ha pistasjnøttene i en food processor og kjør dem sammen til en finkornet masse. Tilsett olivenolje, melis og vaniljeekstrakt og bland inn. Tilsett så søtet, kondensert melk, litt om gangen, mens du kjører nøttene i food processoren, helt til du synes at pistasjkremen har passe tykk konsistens.

Oppbevares på glass i kjøleskapet.

Kjeksbunn:
Til kjeksbunnen knuser du kjeksene til smuler og blander smulene med smeltet smør.

Finn frem etter muffinsbrett og legg i papirformer. Fordel kjeksblandingen i formene og trykk den lett sammen i bunnene. Sett brettet i kjøleskapet mens du lager ostekremen.

Ostekrem:
Til ostekremen piskes pistasjkrem (200 gram, enten hjemmelaget etter oppskriften ovenfor, eller ferdigkjøpt) sammen med kremost, melis og vaniljeekstrakt til en jevn blanding.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter. Klem vannet ut av gelatinplatene og smelt dem i en liten kopp i mikroen (det tar bare noen få sekunder). Hell den smeltede gelatinen i ostekremen i en tynn stråle, mens du pisker forsiktig.

Pisk kremfløten til krem i en annen bolle. Vend den piskede fløtekremen inn i ostekremen.

Avkjøling og pynting:
Ta brettet ut av kjøleskapet. Fordel pistasj-ostekremen i formene og sett brettet tilbake i kjøleskapet til dagen etter.

Løsne forsiktig kakene fra muffinsbrettet ved å skjære rundt kanten av kakene med en tynn kniv.

Pynt med pisket krem og noen hele pistasjnøtter.

Tips

♥ Søtet, kondensert melk kjøpes på hermetikkboks og finnes i de fleste matbutikker. Husk at du må bruke søtet type, som er tykk og seig i konsistensen og gulhvit i fargen. (Den usøtede typen er tynn og hvit som melk og kan ikke brukes i denne oppskriften.) 1 boks pleier å være på 397 gram, så du bruker en halv boks til denne oppskriften. Men lag gjerne dobbelt porsjon pistasjkrem etter **denne oppskriften**, for kremen er nydelig å bruke til gjærbakst og andre kaker. Pistasjkremen oppbevares i kjøleskapet.

♥ Kakene kan oppbevares i kjøleskapet i et par dager. Jeg anbefaler å ikke fryse dem fordi kremen kan blir litt kornete og rennende ved tining.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/ostekaker-med-pistasj