Pistasjkake i langpanne med sitron og ostekrem



Ingredienser

Pistasjkake:
♥ 250 g hvetemel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 0,5 ts natron
♥ 300 g sukker
♥ 250 g pistasjnøtter
♥ 2 ts matchapulver (kan sløyfes, se tips)
♥ 2 ss fint revet sitronskall (av 2 sitroner)
♥ 2 egg
♥ 1 dl olivenolje
♥ 2,5 dl yoghurt naturell
♥ 1 dl helmelk
♥ 1 ts vaniljepasta eller -ekstrakt

Ostekrem:
♥ 200 g kremost
♥ 100 g smør
♥ 1 ss vaniljepasta eller -ekstrakt
♥ 300 g melis
♥ 2 ss fint revet sitronskall (av 2 sitroner)

Pynt:
♥ 0,5 dl fint hakkede pistasjnøtter

Fremgangsmåte

Pistasjkake:
Bland hvetemel, bakepulver, natron og sukker i en bakebolle.

Kvern pistasjnøttene i en food processor til de blir finmalte. Tilsett matchapulver og kvern pulveret raskt sammen med nøttene slik at pulveret fordeler seg fint. Bland nøttene sammen med melet. Tilsett fint revet sitronskall og bland dette godt sammen med det tørre.

I en annen bolle visper du raskt sammen egg, olivenolje, yoghurt, melk og vanilje. Vend dette deretter sammen med det tørre og rør til du får en klumpfri deig.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 25–30 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen).

La kaken avkjøles i formen.

Ostekrem og pynt:
Pisk kremosten sammen med romtemperert, mykt smør. Tilsett vanilje og melis og pisk videre til en tykk og glatt ostekrem. Pisk inn fint revet sitronskall til slutt.

Hvelv den kalde kaken ut av langpannen og over på en rist. Dra av bakepapiret. Smør ostekremen over kaken i et tykt, jevnt lag.

Dryss over fint hakkede pistasjnøtter til pynt.

Tips

♥ Bruk usaltede pistasjnøtter (angitt vekt er uten skall). Jeg gjorde det ikke her, men hvis du ønsker mest mulig grønnfarge på kaken uten å bruke matchapulver, kan du legge dem i kokende varmt vann og fjerne den ytre, tynne hinnen på nøttene. Se bilder av denne prosessen i innlegget om hjemmelaget **Pistasjkrem**.

♥ Matchapulver er grønn te i pulverform (ordet er japansk og kommer fra "ma" og "cha" som betyr "malt te"), som anses å ha en rekke helsebringende effekter. Fås blant annet kjøpt i helsekostforretninger, delikatesseforretninger og på nett. Det går helt fint å droppe matchapulveret i denne kaken, men det gir en lekker grønnfarge og god smak på kaken.

♥ Jeg kverner pistasjnøttene som jeg bruker til pynt sammen med pistasjnøttene som jeg bruker til kaken. Så tar jeg til side pistasjnøtter som skal brukes til pynt etter at matchapulveret er tilsatt. Dermed blir også pistasjnøttene jeg har brukt som pynt farget av matcha.

♥ Jeg brukte fint revet skall av til sammen 4 sitroner i denne kaken (fra 2 sitroner i kaken og fra 2 sitroner i ostekremen). Bruk gjerne økologiske sitroner så du unngår sprøytemidler i sitronskallet.

♥ La kaken avkjøles til den er helt kald før du har over ostekremen, ellers kommer ostekremen til å smelte og bli tyntflytende.

♥ Denne kaken holder seg myk og saftig i flere dager. Oppbevar den kjølig og innpakket i plast. Kaken er også super å fryse, enten med eller uten ostekrem.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/pistasjkake-i-langpanne-med-sitron-og-ostekrem