Pistasjkake med vaniljekrem og bær



Ingredienser

Pistasjkake:
♥ 5 eggehviter
♥ 250 g sukker
♥ 250 g pistasjnøtter

Vaniljekrem:
♥ 5 eggeplommer
♥ 1 ss vaniljepasta
♥ 0,5 dl sukker
♥ 2 ss maisenna
♥ 4 dl helmelk
♥ 3 dl kremfløte

Pynt:
♥ 50 g pistasjnøtter
♥ 50 kokesjokolade
♥ 100 g blåbær
♥ 100 g bjørnebær
♥ 100 g rips

Fremgangsmåte

Pistasjkakebunn:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret, og pisk videre til du får en tykk marengs.

Mal pistasjnøttene fint i en food processor. Vend nøttene inn i marengsen.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 35–40 minutter. La kaken avkjøles til den er helt kald før den tas ut av formen (se tips).

Vaniljekrem:
Start med å koke eggekrem som skal stå kjølig over natten:

Ha eggeplommer, vanilje, sukker, maisenna og melk i en kjele. Visp sammen og varm opp på middels varme. La eggekremen småkoke mens du visper hele tiden. Du vil se nokså raskt at eggekremen tykner. Ta da kjelen av platen.

La eggekremen avkjøles og dekk den så til med plastfolie. Sett i kjøleskapet til dagen etter.

Dagen etter piskes kremfløten til tykk og fast fløtekrem.

Vend forsiktig inn den kalde, stivnede eggekremen (ikke rør mer enn nødvendig for å få vaniljekremen blandet, se tips).

Montering:
Ta pistasjkaken ut av formen og flytt den over på et kakefat.

Skjær kaken i to bunner. Fyll kaken med et tykt lag vaniljekrem.

Legg på den andre kakebunnen. Dekk hele kaken med resten av vaniljekremen.

Pynt kaken ved å legge friske bær i midten, og så drysse hakkede pistasjnøtter og kokesjokolade rundt.

La kaken stå kjølig frem til servering.

Tips

♥ Du bør fordele bakingen på to dager: Første dag steker du pistasjkaken og lar den stå i kjøleskapet over natten. Første dag koker du også eggekremen. Andre dag blander du eggekremen med pisket fløtekrem, og fyller og pynter kaken.

♥ Hvis du ønsker litt kraftigere grønnfarge på pistasjkaken, kan du blande en halv teskje matchapulver med de malte pistasjnøttene før du vender nøttene inn i marengsen. (Det gjorde jeg her.)

♥ Det er nokså mye vaniljekrem. Det gir en saftig og deilig kake, men du kan eventuelt redusere mengde kremfløte til 2 dl dersom du ønsker å ha litt mindre vaniljekrem. Det er viktig at du pisker kremfløten til fast krem og at du rører minst mulig når du vender inn den kalde eggekremen. Dette for at vaniljekremen ikke skal bli for tynn i konsistensen.

♥ Kaken bør fylles og pyntes på serveringsdagen. La den stå kaldt helt frem til servering.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/pistasjkake-med-vaniljekrem-og-baer