



Napoleonskake med pistasj og bringebær

En sprø og kremete napoleonskake, fylt med en myk pistasjkrem og friske bringebær.

🕒 60 min

🔪 Medium

Instruksjoner

- 1 Tilberedning av eggekrem:**
- 2 Varm opp melk.
- 3 Visp eggeplommene med sukkeret til det blir lyst og luftig, tilsett maizena.
- 4 Hell i litt av den varme melken, bland godt og ha alt tilbake i kjelen.
- 5 Kok opp og la det koke i 3 minutt i lav temperatur samtidig som du blander.
- 6 Deretter tilsett 1,5 ss ristet pistasjolie, kjøøl ned.
- 7 Tilberedning av lett pistasjkrem:**
- 8 Rør eggekrem glatt, tilsett pistasjpurée og limeskall. Pisk fløten til krem og vend den forsiktig inn med en slikepott.
- 9 Tilberedning av napoleonskake:**
- 10 Stek 2 plater av butterdeig på 200 grader mellom to stekeplater.
- 11 Smør et tynt lag med lett pistasjkrem og tilsett ferske eller frosne bringebær. Legg et lag med krem over bringebærene og dekk med butterdeig.
- 12 Sett i fryseren i 30 minutter, og skjær deretter kantene med en varm kniv slik at det blir pent..
- 13 Dryss med melis og pynt med pistasjdryss



Ingredienser

Porsjoner 4

Ingredienser til eggekrem:

250 g melk

30 g sukker

2 stk eggeplommer

20 g maizena

1.5 ss ristet pistasjolie

1.5 ss pistasjpurée

Ingredienser til lett pistasjkrem:

Eggekrem

1.5 ss Pistasjpurée

1.5 dl fløte

0.5 skall av lime.

Ingredienser til napoleonskake:

2 stk ferdig stekt butterdeigsplater

Lett pistasjkrem

Bringebær

Melis

Pistasjdryss