



Eplekake med pistasjnøtter

Saftig eplekake med en liten "twist": nøtteaktig pistasj og en elegant, syrlig sødme fra pistasjbalsamico. Eplene får marinere først, så de blir ekstra aromatiske og karamelliserer nydelig i ovnen. Resultatet er en enkel, men litt luksuriøs kake.

🕒 40 min

🔪 Easy

Instructions

- 1 Pisk eggene med sukker , tilsett melk, pistasjpuré deretter mel og bakepulver.
- 2 Hell røren i en brødform (kledd med bakepapir).
- 3 Vask, skrell eplene, dele i passe størrelse og marinere med pistasj balsamico i 30 minutter. Deretter legg dem pent på toppen av røren (ikke vær redd for å bruke mye!). Dryss med pistasjdryss over toppen.
- 4 Stek ved 180-200 °C i ca. 20-25 minutter.
- 5 Avkjøles i 5 minutter og pensle med pistasj balsamico



Ingredients

Servings: 4

2 stk egg

75 g Sukker

2 ts pistasj puré

125 g Mel

5 g bakepulver

3 stk epler

1 ss pistasjdryss

2 ts Pistasj balsamico for marinering

1 ss Pistasj balsamico for pensling