



Pistasjkake med kremostglasur

En utrolig god pistasjkake med en frisk glasur med kremost og ingrediensen som virkelig gjør en forskjell: balsamico med pistasj. En oppskrift som du definitivt kommer til å lage flere ganger.

🕒 60 min

🔪 Medium

Instruksjoner

- 1 La pistasjnøttene trekke i melken i 30 minutter.
- 2 Forvarm ovnen til 180 °C.
- 3 Kjør pistasjnøtter og melk til en jevn masse.
- 4 Tilsett egg, yoghurt og olivenolje og bland godt.
- 5 Rør inn sukker, mel, bakepulver og salt til en jevn røre.
- 6 Hell røren i en form og stek i 25–35 minutter.
- 7 Bland smør, kremost, melis, pistasjpuré og pistasjbalsamico til en glatt glasur.



Ingredienser

Porsjoner 4

Til kaken:

150 g ristede pistasjnøtter Kerman fra la Mancha

150 g pistasjpulver

2 dl helmelk

2 stk egg

120 g gresk yoghurt

120 g mild og fruktig olivenolje

190 g hvetemel

180 g sukker

1 ss bakepulver

1 klype salt

Til glassuren:

120 g kremost

2 ss romtemperert smør

120 g melis

2 *ss* pistasjpuré

1 *ss* pistasjbalsamico

2 *ss* pistasjdryss