



Citroencake met pistachenoten en kardemom



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

100 gram pistachenoten (gepeld, ongezouten + een handje extra om te garneren)
125 ml arachideolie
152 gram suiker
2 eieren
1 theelepel vanille-extract
8 kardemompeul (geplet, opengemaakt - gebruik enkel de zwarte zaadjes aan de binnenkant)
1 citroen (gerasppte schil)
100 gram bloem
30 gram amandelen (gemalen)
1 snuifje zout
1 theelepel bakpoeder
1/2 theelepel bicarbonaat
50 gram zure room

Voor de citroensiroop:

2 citroenen (sap)
120 gram suiker

Voor de citroenglazuur:

75 gram bloedsuiker
1 eetlepel citroensap

Bereidingswijze

1. Maal de pistachenoten in de keukenrobot tot poeder.



- 2.** Mix in een grote kom de olie met de suiker. Voeg de eieren, de vanille-essence, de kardemom en de geraspte citroenschil toe. Meng alles.
- 3.** Meng in een andere kom de bloem met de gemalen pistachenoten, amandelen, zout, bakpoeder en bicarbonaat. Roer goed en meng met de ingrediënten in de andere kom.
- 4.** Voeg hier nu ook de zure room aan toe.
- 5.** Schep het deeg in een langwerpige, met bakpapier beklede cakevorm. Zet 45 à 50 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Check met een satéprikker of de cake gaar is (die moet er schoon terug uitkomen) en zet deze op het aanrecht. Prik in de bovenkant met de satéprikker 10 gaatjes verdeeld over de hele cake.
- 6.** Maak de siroop: verwarm het citroensap met de suiker tot de suiker is opgelost. Laat kort koken. Giet over de cake. Door de gaatjes zal de hele cake de siroop 'absorberen'. Bestrooi met de helft van de extra pistachenoten. Laat de cake volledig afkoelen in de vorm. Haal hem dan uit de vorm en zet op een mooie schotel.
- 7.** Meng de bloedsuiker met het citroensap en 'drizzle' het glazuur over de cake. Werk af met de rest van de extra pistachenoten.