



Pistachecake met aardbeien



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

Voor de cake

200 gram pistachenoten (gepeld en ongezoet)
275 gram suiker
250 gram boter
3 eieren
275 gram zelfrijzende bloem
75 gram Griekse yoghurt

Voor het glazuur

200 gram boter
275 gram bloedsuiker
2 eetlepels pistachecrème
250 gram aardbeien (in kwartjes)

Bereidingswijze

- 1.** Bekleed een cakevorm van 20 bij 30 cm met bakpapier.
- 2.** Mix 150 g van de pistachenoten met de helft van de suiker in de keukenrobot. Schep in een grote mengkom. Voeg de rest van de suiker en de boter toe. Klop met de handmixer of keukenrobot tot een crèmig mengsel. Voeg één voor één de eieren toe en blijf kloppen. Meng de bloem en de yoghurt erdoor. Schep het deeg in de cakevorm en zet 45 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 3.** Laat 15 minuten rusten in de vorm en stort op een rooster. Laat volledig afkoelen.
- 4.** Maak het glazuur: mix de boter met de bloedsuiker en de pistachecrème tot een romig mengsel. Spatel het over de cake. Werk af met de aardbeien en de rest van de pistachenoten.