



⌚ ± 1 uur

 ± 4 uur

A round cake with pistachio cream and nuts on a white plate, with a knife and two small white plates nearby. The cake is decorated with a swirl of cream and a ring of chopped pistachios and almonds. The background is a light-colored, textured surface. In the bottom right corner, there is a logo for 'BAKTOTAAL' with the tagline 'écht alles om te bakken'.



Recept

- Tip!** Mix steeds volledig door, voordat je het volgende ei toevoegt.

Handige informatie

Tover de pistache cheesecake om tot een waar dessert!

Je kunt een cheesecake serveren op een verjaardag, maar het gebak is ook heerlijk als dessert. Wil je graag deze taart serveren als nagerecht? Snijd dan een puntje cheesecake af en zet deze op een leuk schoteltje. Serveer er een bolletje ijs en een toef slagroom bij. Je kunt er zelfs nog voor kiezen om wat gehakte pistachenootjes eroverheen te strooien. Dat maakt het dessert niet alleen helemaal af, maar is ook nog eens heerlijk. Zodoende heb je vrij eenvoudig een lekker toetje na een diner.

Bekijk eens onze andere cheesecake recepten!

Wij zijn dol op het maken van cheesecakes. Je kunt namelijk eenvoudig zelf een twist aan deze taarten geven en zodoende het gebak helemaal naar wens maken. Inmiddels hebben we al ruim 50 uiteenlopende cheesecake



recepten op onze receptenpagina verzameld. Je kunt jouw gasten dus elke keer weer verrassen met wat nieuws. Daarnaast voegen we wekelijks nieuwe recepten aan onze blog toe, dus het is zeker de moeite waard om er af en toe een kijkje op te nemen. [Bekijk al onze cheesecake recepten hier!](#)

Deel jouw pistache cheesecake met ons!

Ga je zelf met dit recept een pistache cheesecake maken? Deel 't resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe het gebak is geworden, dus we vinden het erg leuk als we ervan een foto kunnen bewonderen. Maak een foto van jouw cheesecake en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen we jouw foto niet alleen zien maar ook delen met onze volgers en dat vinden wij heel leuk om te doen.

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Callebaut Chocolate Callets Wit (W2) 400g (Art.nr.: W2-E0-D94)
- 1 x Lotus Biscoff Speculoos Koekjes 250g (Art.nr.: LOT7601)
- 1 x Vanille Extract Bourbon 60ml (Art.nr.: D1080)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 1 x Patidess Smaakpasta Pistache 120g (Art.nr.: P10066)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Kitchen Craft Springvorm Rond Ø20 cm (Art.nr.: KCMCHB19)
- 1 x Pistachenoten 90g (Art.nr.: BNC01324)
- 1 x Koopmans Prof. Maizena 1kg (Art.nr.: K1-50-230251)

