



## Ritzkake med sjokoladekrem

### Ingredienser

3 egg  
2,5 dl sukker  
1 ts bakepulver  
1 ts vaniljesukker  
200 g Ritzkjeks (1 pk)  
100 g valnøtter

### Sjokoladekrem:

3 dl kremfløte  
4 ss sjokolademelkpulver (Oboy eller Nesquick)



### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Knus kjeksene i food processor eller morter og bland med bakepulver og vaniljesukker. Vend dette inn i eggedosisen. Bland i hakkede valnøtter til slutt.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 20 min. Avkjøl kaken helt i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Pisk kremfløten til krem og smak til med sjokolademelkpulver. Fordel sjokoladekrem over kaken. La kaken stå i kjøleskapet frem til servering.

### Tips

Du finner mange andre gode kaker med Ritzkjeks på [detsoteliv.no](http://detsoteliv.no). Se for eksempel "Ritzkake", "Ritzkake med vaniljekrem", "Nøttekake med Ritz", "Nøttekake med Ritz

og sjokolade", "Valnøttkake med Ritz", "Valnøttbiter med Ritz", "Snickerskake", "Snickers festkake", "Snickerskake i langpanne" og "Snickerskake med M og Nonstop".

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/ritzkake-med-sjokoladekrem>