



Ritzkake med valnøtter og konjakk sjokolade

Ingredienser

Ritzkake med valnøtter:

4 eggehviter

2,5 dl sukker

1 ts bakepulver

1 ts vaniljesukker

200 g Ritzkjeks (1 pk)

100 g valnøtter



Fyll:

5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem

Konjakk sjokoladekrem:

3 dl kremfløte

7 stk konjakk sjokolader (Nidar)

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene og sukker til stiv marengs. 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 175°C i 30 min. Avkjøl kaken helt i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Fordel vaniljekremen over kaken. Pisk kremfløten stiv. Hakk opp konjakk sjokoladene i en skål (pass på at du får med deg all konjakken inni sjokoladene). Bland 2/3 av de hakkede konjakk sjokoladene med kremen og ha kremen oppå kaken. Fordel resten

av de hakkede konjakk sjokoladene på toppen av kaken.

Tips

Kakebunnen kan godt lages i forveien, men kaken smaker best samme dag den dekkes med krem. La kaken stå og trekke et par timer i kjøleskapet før servering.

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/ritzkake-med-valnotter-og-konjakk-sjokolade>