Snickerskake



Ingredienser

Bunn:
3 eggehviter
3 dl sukker
1 ts vaniljesukker
1 ts bakepulver
150 g salte peanøtter
60 g salte Ritz kjeks (20 stk)

Sjokoladekrem:
50 g smør
5 ss sukker
100 g lys kokesjokolade
3 eggeplommer

Pynt:
3 dl kremfløte
30 g peanøtter
30 g lys kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt og pisk videre til stiv marengs. Ha peanøtter og Ritz kjeks i en food processor og kjør til blandingen er finhakket (se tips). Vend dette i marengsen sammen med bakepulver og vaniljesukker.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 25-30 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken

fra formen med en skarp kniv. Ta kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret.

Til sjokoladekremen smeltes først smøret i en liten kjele. Tilsett sukker og kokesjokoladen og la dette smelte i smøret på svak varme. Ta kjelen av platen. Pisk inn eggeplommene en om gangen (bruk en stålvisp). Kremen skal tykne noe under piskingen. Avkjøl til kremen har passe smørekonsistens.

Sett kakebunnen på et passende kakefat. Bre sjokoladekremen jevnt over toppen av kaken. Pisk kremfløten og fordel over sjokoladekremen. Pynt til slutt med hakkede peanøtter og sjokolade.

Tips

Har du ikke food processor kan du finhakke peanøttene på vanlig måte og knuse Ritz-kjeksen i morter eller ha kjeksen i en liten plastikpose og kjevle over.

Kjært barn har mange navn! Denne kaken kalles også ofte for "Ritzkake" eller "Peanøttkake". Se mange flere varianter av denne kaken her på Det søte liv!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/snickerskake