Ritzkake



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
2 ss sterk kaffe
5 ss sukker
100 g lys kokesjokolade
3 eggeplommer

Pynt:
peanøtter

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. Kaken vil da falle litt sammen og festne seg i midten. 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 kaffe, sukker og kokesjokoladen og la dette smelte i smøret på svak varme. Ta kjelen av platen. Pisk inn eggeplommene en og gangen (bruk en stålvisp). Sjokoladekremen skal tykne noe når du pisker. Avkjøl til kremen har passe smørekonsistens.

Sett kakebunnen på et passende kakefat. Bre sjokoladekremen jevnt over toppen av kaken. Pynt med noen peanøtter langs kanten.

Serveres gjerne med pisket krem som tilbehør.

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.

Siden "Ritzkaken" ikke er dekket med krem, er den holdbar lenge i kjøleskapet!

Se også oppskrift på "Snickerskake i langpanne".

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

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