Snickers festkake



Ingredienser

Kakebunner:
4 eggehviter
4 dl sukker
1 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
3,5 dl salte peanøtter
90 g Ritz kjeks (30 stk)

Fyll:
4 dl kremfløte

Glasur:
60 g smør
1 ts kaffe
3 ss sukker
100 g kokesjokolade
3 eggeplommer

Pynt:
1 dl kremfløte
noen skiver Snickers

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.

Fordel deigen i to runde kakeformer (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kakebunnene på rist midt i ovnen ved 175°C i 20-25 min. (I varmluftsovn kan kakebunnene stekes samtidig, men bytt på plasseringen i ovnen etter halve steketiden.)

Avkjøl kakebunnene helt i formen. Løsne kakebunnen forsiktig fra formene med en skarp kniv. Ta kakene forsiktig ut av formene og fjern bakepapiret.

Pisk kremfløten til krem og fordel mellom kakebunnene.

Til sjokoladekremen smeltes først smøret i en liten kjele sammen med kaffe. 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.

Fordel sjokoladeglasuren over toppen av kaken og la den renne litt ned langs sidene. Sett kaken kjølig til glasuren har stivnet.

Pynt kaken med pisket krem og eventuelt noen skiver med Snickers sjokolade i midten.

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.

Kaken blir bare bedre av å stå og trekke en stund før servering!

Kjært barn har mange navn! Denne kaken kalles også ofte for "Ritzkake" eller "Peanøttkake". Se også oppskrift på "Snickerskake med M og Nonstop".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/snickers-festkake