Snickerskake med M og Non Stop



Ingredienser

Kakebunner:
4 eggehviter
3 dl sukker
150 g salte peanøtter
75 g Ritz kjeks (20 stk)

Fyll:
5 dl kremfløte
125 g M-sjokolader (1 pose)

Sjokoladekrem:
60 g smør
2 dl sukker
200 g lys kokesjokolade
4 eggeplommer

Pynt:
Non Stop

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.

Bre deigen utover i en bakepapirkledd, stor langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 20 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen

med en skarp kniv. Hvelv kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i to på midten slik at du får to bunner med halve størrelsen.

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. Smør sjokoladekremen forsiktig over kakebunnene.

Legg den ene kakebunnen på et passende kakefat (se tips). Pisk kremfløten. Bland halvparten av kremen med hakket M-sjokolade. Fordel M-kremen på kakebunnen og dekk med den andre bunnen. Smør over resten av kremen og pynt med Non Stop til slutt.

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.

M-sjokolader består av sjokoladedekkede peanøtter (fra Freia). 125 g tilsvarer en liten pose.

Et avlangt fat som passer til "Verdens Beste" er perfekt til denne kaken (fra Porsgrunn).

Kaken blir bare bedre av å stå i kjøleskapet og trekke i et par timer før servering!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/snickerskake-med-m-og-non-stop