Ritzkake med gul krem



Ingredienser

Kakebunn:
♥ 5 eggehviter
♥ 2 dl sukker
♥ 150 g Ritzkjeks
♥ 100 g valnøtter

Gul krem:
♥ 5 eggeplommer
♥ 1 dl sukker
♥ 1 dl kremfløte
♥ 125 g smør

Pynt:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ss melis
♥ 3 kiwi
♥ 200 g friske jordbær

Fremgangsmåte

Kakebunn:
Pisk eggehvitene til stive. Tilsett sukkeret litt og litt og pisk videre til tykk marengs.

Knus Ritzkjeks i en food processor. Tilsett valnøttene og kjør videre til grovkornete smuler. Vend dette inn i marengsmassen.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 170°C i 30 min. Avkjøl kaken i formen før den tas ut av formen og flyttes over på et kakefat.

Gul krem:
Ha eggeplommer, sukker og kremfløte i en kjele. Varm opp mens du visper hele tiden, og la småkoke i et par minutter til du ser at kremen tykner.

Ta kjelen av platen og la kremen avkjøles i romtemperatur til den er kald.

Først da vispes mykt, romtemperert smør inn i kremen.

Fordel den gule kremen over kakebunnen.

Pynt:
Pisk kremfløte og melis til luftig fløtekrem. Bre kremen over kaken.

Dekk kaken med biter av kiwi og jordbær.

Tips

♥ Det er riktig at det ikke skal være hverken hvetemel eller bakepulver i kakebunnen.

♥ Pass nøye på når du koker den gule kremen så den ikke svir seg i bunnen kjelen. Visp hele tiden, helt til du merker at den blir tykkere. La kremen deretter avkjøles før du visper inn mykt smør. Det sikrer at den gule kremen blir tykk og smørbar i konsistensen (med smeltet smør vil den gule kremen bli mer rennende i konsistensen).

♥ Kakebunnen kan godt lages i forveien (fryses eller oppbevares kjølig innpakket i plast). Det går også å fryse kaken med den gule kremen oppå. Kaken bør imidlertid serveres samme dag den pyntes med fløtekrem og frukt og bær.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/ritzkake-med-gul-krem