Nøttekake med Ritz

Ingredienser



200 g hasselnøtter
150 g Ritz kjeks (ca 50 stk)
350 g sukker
3 ts vaniljesukker
7 store eggehviter

Pynt:
1 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Ha hasselnøtter og Ritz kjeks i en food processor og kjør på full hastighet til massen blir helt grovkornet. Bland med sukker og vaniljesukker. Pisk eggehvitene til stivt, hvitt skum. Vend det stive eggehviteskummet i nøttekjeksblandingen i 3 omganger. Rør godt de første 2 gangene, men ikke mer enn nødvendig siste gang, slik at deigen blir luftig.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i 35 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Pynt kaken eventuelt med litt pisket krem før servering.

Tips

Selve kaken er svært holdbar og er også kjempefin å fryse. Hvis du pynter kaken med krem, er holdbarheten mer begrenset fordi pisket krem alltid smaker best

samme dag.

Se også oppskrift på langpannekaken "Valnøttbiter med Ritz".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/nottekake-med-ritz