Nøttekake med Ritz og sjokolade

Ingredienser



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

Glasur:
1,5 dl kremfløte
150 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Ha hasselnøtter, kokesjokolade 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.

Kok opp kremfløten til glasuren i en liten kjele. Ta kjelen av platen og ha i sjokoladen oppdelt i biter. La sjokoladen smelte i den varme fløten. Rør glasuren jevn og avkjøl i kjøleskapet til den har passe tykk smørekonsistens.

Smør sjokoladeglasuren jevnt over kaken. Sett kaken kaldt til glasuren har stivnet.

Tips

Kaken er holdbar lenge i kjøleskapet.

Kaken kan også fryses.

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-og-sjokolade