Snickers festkake



Ingredienser

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

Fyll:
♥ 4 dl kremfløte
♥ 1 ss melis

Glasur:
♥ 50 g smør
♥ 2 ts sterk, varm kaffe
♥ 3 ss sukker
♥ 100 g kokesjokolade
♥ 3 eggeplommer

Pynt:
♥ 2 dl kremfløte
♥ noen skiver Snickers

Fremgangsmåte

Kakebunner:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt og pisk videre til stiv marengs.

Ha peanøtter og Ritzkjeks 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 minutter. (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.

Fyll:
Pisk kremfløten til krem og fordel kremen mellom kakebunnene.

Glasur:
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 ballongvisp). Kremen skal tykne noe under piskingen.

La sjokoladekremen stå i romtemperatur til den har tykk smørekonsistens.

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

Pynt:
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 med kniv, og knuse Ritzkjeksen i morter eller ha kjeksen i en liten plastikpose og kjevle over.

♥ Sjokoladekremen vil kunne være flytende mens den er varm, men tykner av å stå i romtemperatur en stund. Dersom du setter den i kjøleskapet, må du følge nøye med og røre i den jevnlig, ellers vil den kunne bli for stiv.

♥ Det går fint å lage både kakebunnene og sjokolakremen kvelden i forveien. Kakebunnene oppbevares i formen innpakket i plast så de ikke blir tørre. Sjokoladekremen dekkes til med plastfolie og oppbevares i romtemperatur til dagen etter.

♥ Kaken bør fylles med krem på serveringsdagen. Kaken blir imidlertid bare bedre av å stå og trekke i et par timer før servering!

♥ For en annen festlig variant av Snickerskake, se oppskrift på **Snickerskake med M og Nonstop.**

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/snickers-festkake