



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:

60 g smør

1 ts kaffe

3 ss sukker

100 g kokesjokolade

3 eggeplommer

Pynt:

2 dl kremfløte

noen skiver Snickers

Fremgangsmåte

Pisk eggehviten 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 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.

Pisk kremfløten til krem og fordel mellom kakebunnene.

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 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 og knuse Ritz kjeksene i morter eller ha kjeksene i en liten plastpose 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 sjokoladekremen 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!

Kjært barn har mange navn! Denne kaken kalles også ofte for "Ritzkake" eller "Peanøttkake". Se også oppskrift på "Snickerskake med M og Nonstop".

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

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