Valnøttbiter med Ritz

Ingredienser



8 eggehviter
6 dl sukker
2 ts bakepulver
300 g Ritz kjeks (1,5 pk)
200 g valnøtter

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt under piskingen, og pisk videre til du får en tykk og stiv marengs. Rør inn bakepulveret. Kjør Ritz kjeks og valnøtter i food processor til kjeksene og nøttene er helt finhakkede (kjeks og nøtter kan også males i mandelkvern). Tilsett i marengsen.

Fordel nøttemarengsen jevnt utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i passe store firkanter.

Tips

Kakestykkene er holdbare lenge dersom de pakkes inn i plast. Kaken kan også fryses.

Vil du heller lage en rund kake, kan du halvere oppskriften og steke kaken i en rund form som måler 24 cm i diameter. Se dessuten oppskrift på "Nøttekake med Ritz" og "Nøttekake med Ritz og sjokolade".

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

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