Ritzkake med krem og bær



Ingredienser

3 eggehviter
2,5 dl sukker
1 ts bakepulver
60 g Ritz kjeks (17 stk)
100 g valnøtter

Pynt:
3 dl kremfløte
friske bær

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene til stivt, hvitt skum. Tilsett sukkeret litt og litt og pisk videre til tykk marengs. Ha Ritzkjeks i food processor og kjør på full hastighet til grovkornete smuler. Bland smulene med bakepulver og hakkede valnøtter. Vend dette inn i marengsmassen.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i 30 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 med pisket krem og bær.

Tips

Utenom bærsesongen kan du servere kaken uten bærpynten og stedet bruke raspet kokesjokolade og/eller hakkede valnøtter oppå kremen.

En langpannekakeversjon uten krem og bær finner du ved navn "Valnøttbiter med Ritz". Mange flere oppskrifter finner du hvis du søker frem kaker med Ritz-kjeks!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ritzkake-med-krem-og-baer