Ritzkake med sjokoladekrem



Ingredienser

3 egg
2,5 dl sukker
1 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
200 g Ritzkjeks (1 pk)
100 g valnøtter

Sjokoladekrem:
3 dl kremfløte
4 ss sjokolademelkpulver (Oboy eller Nesquick)

Pynt (kan sløyfes):
hele valnøttkjerner

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Knus kjeksene i food processor eller morter og bland med bakepulver og vaniljesukker. Vend dette inn i eggedosisen. Bland i hakkede valnøtter til slutt.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 20 minutter. Avkjøl kaken helt i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Pisk kremfløten til krem og smak til med sjokolademelkpulver.

Fordel sjokoladekremen over kaken. Pynt kaken eventuelt med noen hele valnøttkjerner.

La kaken stå i kjøleskapet frem til servering.

Tips

Du finner mange andre gode kaker med Ritzkjeks her på Det søte liv. Se for eksempel **Ritzkake**, **Ritzkake med vaniljekrem**, **Nøttekake med Ritz**, **Nøttekake med Ritz og sjokolade**, **Valnøttbiter med Ritz**, **Snickerskake**, **Snickers festkake**, **Snickerskake i langpanne** og **Snickerskake med M og Nonstop**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ritzkake-med-sjokoladekrem