Ritzkake med vaniljekrem



Ingredienser

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

Vaniljekrem:
3 dl kremfløte
5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene og sukker til stiv marengs. 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 (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30 min. Avkjøl kaken helt i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Pisk kremfløten til krem og vend forsiktig i vaniljekremen (se tips). Fordel kremen over kaken. La kaken stå i kjøleskapet frem til servering.

Tips

Du kan enten bruke 5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem (Piano fra Tine) eller lage vaniljekrem av en pakke vaniljekrem uten koking (fra Freia) og 2,5 dl melk (følg anvisningen på pakken).

Det er viktig at du bare vender pisket krem og vaniljekrem forsiktig sammen. Det gjør ikke noe om kremen blir litt marmorert. Rører du for mye, kan vaniljekremen bli for tynn i konsistensen.

Du finner mange andre gode kaker med Ritzkjeks på detsoteliv.no. Se for eksempel "Ritzkake", "Ritzkake med sjokoladekrem", "Nøttekake med Ritz", "Nøttekake med Ritz og sjokolade", "Valnøttkake med Ritz", "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-vaniljekrem