Ritzkake med vaniljekrem og bær



Ingredienser

3 eggehviter
2,5 dl sukker
1 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
200 g Ritz kjeks (1 pk)
100 g valnøtter

Pynt:
3 dl vaniljekrem
3 dl kremfløte
friske bringebær/jordbær, rips og moreller

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, vaniljesukker og hakkede valnøtter. Vend dette inn i marengsmassen.

Ha deigen i en rund kakeform (24 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.

Pisk kremfløten til stiv krem. Vend sammen med vaniljekremen og ha over kaken. Pynt med bær, for eksempel bringebær, rips og moreller.

Tips

Kakebunnen kan godt lages i forveien (fryses eller oppbevares kjølig innpakket i plast), men kaken bør serveres samme dag den pyntes med vaniljekrem og bær.

Se "Ritzkake med krem og bær", som er omtrent samme kake, men som dekkes med pisket krem i stedet for vaniljekrem. Denne kaken innholder dessuten mer Ritz-kjeks og blir derfor litt mer mettende og kompakt. Se også "Ritzkake med vaniljekrem" og "Ritzkake med konjakksjokolader".

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

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