Ritzkake med valnøtter og konjakksjokolade



Ingredienser

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

Fyll:
5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem

Konjakksjokoladekrem:
3 dl kremfløte
7 stk konjakksjokolader (Nidar)

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 (24 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.

Fordel vaniljekremen over kaken. Pisk kremfløten stiv. Hakk opp konjakksjokoladene i en skål (pass på at du får med deg all konjakken inni sjokoladene). Bland 2/3 av de hakkede konjakksjokoladene med kremen og ha kremen oppå kaken. Fordel resten

av de hakkede konjakksjokoladene på toppen av kaken.

Tips

Kakebunnen kan godt lages i forveien, men kaken smaker best samme dag den dekkes med krem. La kaken stå og trekke et par timer i kjøleskapet før servering.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ritzkake-med-valnotter-og-konjakksjokolade