

Snickerskake/Ritzkake

I dag baker jeg snickerskake og du vil elske denne – den smaker bare så fantastisk og er skikkelig seig, med sprø topp og bløt sjokoladekrem – ren bakelykke.



Jeg anbefaler den belgiske sjokoladen Callebaut – den er bare helt nydelig i smak og den kan du kjøpe på www.cacas.no – du finner den her: <http://www.cacas.no/Produkt/100018> – dette er min favoritt og min hemmelighet til nydelig sjokoladekrem.

Et lurt tips er å vaske bakebollen først med litt sitron/eddik for da fjerner du alle fettstoffer og får perfekt marrengs.

Du trenger:

12 stk eggehviter (bruk alltid tempererte egg)

500 gram sukker

Dette pisker du til tykk og seig marengs (sett først på høy hastighet – så til litt lavere)

2 pk ritzkjeks (knus disse først opp)

300 salte peanøtter (ta vare på 100 gram til dekor på kaken)

4 ts bakepulver

4 ts vaniljesukker

500 gram sukker

Dette løfter/vender du inn i marengsen og blander til alt er godt blandet. Ha i 3 runde 24 former (da blir de høye og flotte)

Steikes i ca 25 minutter på 180 grader – sjekk de etter 20 minutter, de skal være seige og litt våte inne – da blir de best

Det beste er å smøre sjokoladekremen/toppingen på kaken mens den enda er lunken – da smaker den aller best synes jeg.



Du trenger ti sjokolade kremen/toppingen:

400 gram Callebaut sjokolade

250 gram smør

12 eggeplommer

250 gram melis

Smelt smøret og ha i sjokoladen – bland til helt smeltet.

Pisk eggedosis av eggeplommer og melis.

Bland alt sammen til en deilig seig sjokolade glasur og ha på kaken – strø på med resten av peanøttene og NYT.



Bake med glede og nyt dagen med denne yummi snickerskaken og del gjerne oppskriften. Klem Terje