



---

## Valnøttbiter med Ritz

### Ingredienser

8 eggehviter  
6 dl sukker  
2 ts bakepulver  
300 g Ritz kjeks (1,5 pk)  
200 g valnøtter



### Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt under piskingen, og pisk videre til du får en tykk og stiv marengs. Rør inn bakepulveret. Kjør Ritz kjeks og valnøtter i food processor til kjeksene og nøttene er helt finhakkede (kjeks og nøtter kan også males i mandelkvern). Tilsett i marengsen.

Fordel nøttemarengsen jevnt utover i en stor, bakepapkledde langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i passe store firkanter.

### Tips

Kakestykkene er holdbare lenge dersom de pakkes inn i plast. Kaken kan også fryses.

Vil du heller lage en rund kake, kan du halvere oppskriften og steke kaken i en rund form som måler 24 cm i diameter. Se dessuten oppskrift på "Nøttekake med Ritz" og "Nøttekake med Ritz og sjokolade".

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/valnottbiter-med-ritz>