

# Hunajainen myslimakku

Hunajainen juustokakku saa rapean pohjan Vitalis -myslistä!

8 palaa    Vaikeustaso 1  up to 30 Min.



## Ainekset::

### Pohja:

2 dl Dr. Oetker Vitalis Crunchy  
Nut-Mix myslää  
30 g voita

### Täyte:

250 g mascarponejuustoa  
2 dl vispikermaa  
0,5 dl hunajaa  
2 tl Dr. Oetker Luomu  
Vaniljasokeria

### Tarjoiluun:

tuoreita marjoja  
noin 0,5 - 1 dl Dr. Oetker Vitalis  
Crunchy Nut-Mix myslää

- 1** Vuoraa irtopohjavuoka (halk. 15 cm) leivinpaperilla. Sulata voi ja sekoita yhteen myslin kanssa. Painele seos vuoan pohjalle.
- 2** Mittaa täytteen aineet kulhoon ja vatkaa paksuksi, kuohkeaksi vaahdoksi. Levitä täyte tiiviisti pohjan päälle ja laita jääkaappiin noin 30 minuutiksi.
- 3** Irrota kakku vuoasta ja tarjoile tuoreiden marjojen ja myslin kanssa.