

Jogurttijuustokakku peilikiilteellä

Raikas juustokakku, joka päällystetään kiiltävällä Mirror glaze peilikiilteellä. Jogurttitäyte saa vastapainoksi makeutta valkosuklaasta ja mansikoista.

8 - 10 annosta



Vaikeustaso 3

up to 90 Min.



Ainekset::

Pohja:

Marie-keksejä
50 g voita
50 g valkosuklaata rouhittuna

Jogurttitäyte:

8 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä
1 kpl sitruunaa n mehu
500 g turkkilaista jogurttia
1 rkl Taylor & Colledge Vanilla Paste vaniljatahnaa
200 g maustamatonta tuorejuustoa (esim. Philadelphia)
1 dl tomusokeria
2 dl vispikermaa
1 dl sokeria

Mansikkakille:

2 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä
150 g pakastemansikoita
0,5 dl vispikermaa
1 rkl glukoosisiirappia
0,5 tl Dr. Oetker Punaista geeliväriä
100 g valkosuklaata rouhittuna

Kristallisoitu valkosuklaa:

0,5 dl vesi
0,5 dl sokeria
50 g valkosuklaata

Koristelu:

syötäviä kukkia
3 - 5 kpl tuoreita mansikoita
Dr. Oetker Chocolate Silver Pearls -koristerakeita

1 Pohja:

Hienonna keksit monitoimikoneessa tai laita ne pakastepussin sisään ja murskaa lihanuijalla tai kaulimella hienoksi. Kuumenna paksupohjaisessa kattilassa tai mikrossa voi ja sulata joukkoon valkosuklaa ja sekoita keksien kanssa. Kaada massa leivinpaperilla vuorattuun irtopohjakakkuvuokaan(16cm). Painele pohja tasaiseksi laita pohja pakastimeen.

2 Jogurttitäyte:

Laita liivatelehdet pehmenemään kylmään veteen yksi kerrallaan. Sekoita vaniljatahna turkkilaisen jogurtin joukkoon. Kuumenna sitruunanmehu kattilassa. Ota pois liedeltä ja sulata joukkoon liivatelehdet. Anna seoksen jäähtyä hieman.

Sekoita tuorejuusto ja tomusokeri keskenään. Vatkaa toisessa kulhossa kerma ja sokeri vaahdoksi. Sekoita jäähtynyt sitruunamehu jogurtin sekaan. Lisää sitten joukkoon tuorejuusto ja viimeiseksi kääntelee sekaan kermavaahto.

Ota keksipohja pois pakastimesta ja laita se halkaisijaltaan 18 cm kokoiseen irtopohjakakkuvuokaan, jonka pohja on vuorattu leivinpaperilla ja reunat kakkumuovilla. Keksipohjan ympärille tulee jäädä tilaa noin 1 cm. Kaada jogurttikäyte keksipohjan päälle ja sivuille. Laita pakastimeen 1-2 tunniksi.

3 Mansikkakiille:

Laita liivatelehdet kylmään veteen. Kuumenna kattilassa mansikat ja siivilöi mehu talteen. Siitä käytetään 1/2 dl peilikiilteeseen. Kuumenna mansikkamehu, kerma, glukoosi ja geeliväri. Rouhi valkosuklaa hienoiksi paloiksi ja kaada sauvasekoittimen kapeaan kulhoon. Liuota liivatelehdet mansikka-kermaseokseen ja sekoita tasaiseksi. Kaada kuuma neste suklaarouheen päälle. Soseuta sauvasekoittimella. Pidä sauvasekoitinta koko ajan pohjassa, mahdollisimman paikallaan, ettei kiilteeseen pääse ilmakuplia. Anna kiilteen jäähtyä sitten 35 asteeseen. Ota kakku pois pakastimesta ja kaada 35 asteinen kiille puolikkaan kakun päälle ja anna valua reunoja pitkin alas.

4 Kristallisoitu valkosuklaa:

Vuoraa uunipelti leivinpaperilla. Keitä sokeri ja vesi 120-140 asteiseksi. Ota pois levyltä ja kaada heti rouhitut suklaat sekaan. Sekoita nopeasti ja kaada leivinpaperin päälle. Anna jäähtyä.

5 Koristelu:

Puhdista mansikat ja jaa neljään osaan. Koristele mansikoilla, valkosuklaalla, syötävillä kukilla ja hopeahelmillä.

