

# Juustokakkukeksit

Tuo vaihtelua perinteiseen juustokakkuun muuttamalla kakku täytetyksi keksiksi.

10 annosta



Vaikeustaso 1

up to 60 Min.



## Ainekset::

### Keksipohja:

75 g pehmeää voita

0,5 dl sokeria

0,25 tl Dr. Oetker Sitruuna-aromia

2 dl vehnä jauhoja

### Koristelu:

100 g valkosuklaata

65 g maustamatonta tuorejuustoa

0,5 tl Dr. Oetker Sitruuna-aromia

1,25 dl mustikkahilloa

100 g mustikoita (3½ dl)

tomusokeria (koristeluun)

- 1 Kuumenna uuni 180 asteeseen (kiertoilma 160 ° C) Laita leivinpaperi uunipellin päälle. Vatkaa pehmeä voi ja sokeri kulhossa kuohkeaksi vaahtoksi. Lisää sitruuna-aromi ja jauhot ja sekoita ne hyvin voi-sokeri vaahtoon.
- 2 Vaivaa taikina jauhotetulla pöydällä tasaiseksi taikinaksi. Kauli taikinasta vähintään 1/2 cm paksuinen levy, sillä seos on hieman murenevaa. Käytä noin 5.5cm muottia tai lasia avuksi ja leikkaa levystä 10 ympyrää.
- 3 Laita keksipohjat pellille hieman erilleen toisistaan. Tee haarukalla kekseihin reikiä ja anna levätä 30 minuuttia. Sen jälkeen paista keksejä noin 15 minuuttia kunnes ne ovat vaaleanruskeita. Jäähdytä 5 minuuttia pellillä ja sitten kokonaan ritilän tai leivinpaperin päällä.
- 4 Laita valkosuklaa lämmönkestävään kulhoon ja laita kulho kattilan päälle, jossa on höyryävää vettä. Kun suklaa on sulanut, ota kulho pois kattilan päältä. Sekoita nopeasti sekaan tuorejuusto ja sitruuna-aromi. Anna seoksen jäähtyä ja kiinteytyä. Laita se jääkaappiin muutamaksi minuutiksi jäähtymään.
- 5 Levitä keksin päälle paksu kerros tuorejuustotäytettä. Lisää lusikallinen mustikkahilloa päälle ja koristele mustikoilla ja tomusokerilla.