

Key Lime-juustokakku

Perinteisen amerikkalaisen Key Lime-piirakan makuinen paistettava juustokakku valmistuu ilman liivatetta.

about 12 palaa



Vaikeustaso 2

up to 60 Min.



Ainekset::

Murotaikina:

2,5 dl vehnä jauhoja
0,5 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
1 dl tomusokeria
120 g pehmeää voita
50 g Dr. Oetker Mantelijauhetta
2 rkl maitoa

Täyte:

1 dl maustamatonta jogurttia
200 g maustamatonta tuorejuustoa
1 dl sokeria
2 rkl limeä (mehua)
1 rkl maissitärkkelystä
3 kpl kananmunan keltuaista
3 kpl kananmunan valkuaisista

Marenkikuorrutus:

4 kpl kananmunan valkuaisista
2 dl sokeria
2 kpl limeä

1 Muropohja:

Sekoita jauhot, leivinjauhe, mantelijauhot ja sokeri keskenään. Nypi voi jauhoseokseen. Anna taikinan levätä hetken jääkaapissa.

2 Kauli 2/3 taikinasta pyöreään piirakkavuoan pohjalle (noin 24 cm). Tee pitkä rulla lopusta taikinasta ja aseta se vuoaan reunoille ja litistä se 3 cm korkuiseksi reunaksi.

3 Täyte:

Vatkaa jogurtti, tuorejuusto, 2 ruokalusikallista sokeria, limen mehu, maissitärkkelys ja keltuaiset keskenään. Vatkaa munanvalkuaiset kuivassa kulhossa kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää sitten loput sokerit valkuaisvaahtoon vähän kerrallaan, kunnes massa on kiinteää. Kääntelee valkuaisvahto limetäytteeseen.

4 Kaada täyte piirakkavuokaan. Paista uunin keskitasolla 180 asteessa noin 35 minuuttia.



5 Marenkikuorrutus:

Vatkaa valkuaiset kuivassa kulhossa. Lisää sokeri valkuaisvaahtoon vähän kerrallaan ja vatkaa marenki kiinteäksi vaahdoksi. Kääntele joukkoon kahden limen raastettu kuori. Laita marenki pursottimen ja pursota se tähtityllän (noin 8 mm) läpi piirakan päälle. Laita uuniin ja paista vielä 8 minuuttia 180 asteessa.

6 Koristele kakku viipaloituilla limepaloilla.

