

# Mansikkajuustokakku, ilman liivatetta

Mansikkajuustokakku syntyy kätevästi ilman liivatetta uuden kasviperäisen Vegegelin avulla.

12 - 14 palaa



Vaikeustaso 2

up to 90 Min.



## Ainekset::

### Keksipohja:

150 g voita  
330 g Digestive-keksejä  
50 g Dr. Oetker Mantelirouhetta  
(1 pss)

### Tuorejuustotäyte:

10 - 12 kpl tuoreita mansikoita  
2 dl vesi  
2 ps Dr. Oetker Vegeeliä  
400 g maustamatonta  
tuorejuustoa  
1 tl Taylor & Colledge Vanilla  
Paste vaniljatahnaa  
4 tl Dr. Oetker Sitruuna-aromia  
1,5 dl ranskankermaa (18 %  
rasvaa)  
2 dl tomosokeria  
4 dl vispikermaa

### Kiille:

1 ps Dr. Oetker Vegeeliä  
3 dl mansikkamehua (tai muuta  
punaista, voimakasta  
mehutiivistettä)  
2 tl Dr. Oetker Punaista  
Elintarvikeväriä (voidaan  
tarvittaessa jättää pois, sisältää  
eläinperäistä karminia)

### Koristelu: minimarengit ja marjat:

1 kpl kananmunan valkuaista  
60 g sokeria  
0,5 tl (valko)viinietikkaa  
tuoreita mansikoita  
sitruunamelissan lehtiä

## 1 Keksipohja:

Vuoraa irtopohjaisen kakkuvuoran pohja leivinpaperilla. Reunat voi suojata siihen tarkoitettulla reunamuovilla. Sulata voi. Murskaa keksit monitoimikoneessa. Lisää voi ja sekoita tasaiseksi. Levitä massa tasaisesti vuoran pohjalle. Nosta jääkaappiin siksi aikaa, kun valmistat täyteen.

## 2 Mansikat:

Poista mansikoista rusut veitsellä leikaten samalla tasainen pinta ja halkaise ne puoliksi. Asettele mansikat pystyyn vuoran reunalle leikkauspinta reunaan päin.

## 3 Täyte:

Liota Vegegel kylmään veteen kattilassa. Kuumenna seosta kunnes seos paksuuntuu ja kirkastuu. Älä keitä. Sekoita kulhossa tuorejuusto, ranskankerma, vaniljatahna, sitruuna-aromi ja tomosokeri. Lisää vegegel voimakkaasti sekoittaen. Vaahdota kerma vaahdoksi ja lisää tuorejuustomassaan varovasti nostellen. Kaada täyte pohjan päälle vuokaan. Anna jähmettyä jääkaapissa tunnin ajan.

**4 Kiille:**

Sekoita vegegel kylmään mehuun. Kuumenna varoen kunnes seos paksuuntuu ja kirkastuu. Lisää halutessasi punaista elintarvikeväriä kauniin värin aikaansaamiseksi. Kaada seos varoen kakun päälle ja nosta takasin jääkaappiin. Anna kakun hyytyä vielä tunnin ajan.

**5 Koristelu:**

Kuumenna uuni 150 asteiseksi. Vaahdota valkuaiset kovaksi vaahdoksi, lisää sokeri pieninä erinä ja vaahdota kunnes marenkin on paksua ja kiiltävää. Lisää etikka ja vaahdota vielä kahden minuutin ajan. Siirrä massa pursotuspussiin ja pursota pieniä marenkeja uunipellille paperin päälle. Nosta uuniin, alenna lämpötilaa 120 asteeseen ja paista noin tunti. Käänä uunista lämmöt pois ja anna jäähtyä 30 minuuttia uunissa. Nosta marengit uunista ja anna jäähtyä huoneenlämpöön.

- 6** Koristele kakku marengeilla, mansikoilla ja sitruunamelissan lehdillä. Ylijääneet marengit säilyvät seuraavia koristeluja varten tiiviissä rasiassa tai ne voi syödä sellaisenaan.