

Mansikkajuustokakku

Täyteläisen vaniljainen juustokakku ja mansikkakiille. Näyttävä kakku sopii kesäisiin juhliin.

noin 12 - 14 palaa



Vaikeustaso 2

up to 90 Min.



Ainekset::

Pohja:

100 g voita
330 g Digestive-keksejä
1 ps Dr. Oetker Mantelirouhetta

Täyte:

10 - 12 kpl mansikkaa
6 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä
400 g maustamatonta tuorejuustoa
1 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste vaniljatahnaa
1,5 dl ranskankermaa
2 dl tomusokeria
4 dl vispikermaa

Kiille:

3 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä
3 dl mansikkamehua
2 tl Dr. Oetker Punaista Elintarvikeväriä

Koristelu:

marenkeja
tuoreita mansikoita
sitruunamelissan lehtiä

Keksipohja:

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

Täyte:

Liota liivatelehdet kylmässä vedessä noin 10 minuutin ajan. Sekoita kulhossa tuorejuusto, ranskankerma, vaniljatahna ja tomusokeri. Purista liivateista ylimääräinen vesi ja kuumenna ne pienessä astiassa mikrossa tai vesihauteessa. Lisää tuorejuustomassaan ohuena nauhana voimakkaasti sekoittaen. Vaahdota kerma vaahdoksi ja lisää tuorejuustomassaan varovasti nostellen. Kaada täyte pohjan päälle vuokaan. Anna jähmettyä jääkaapissa tunnin ajan.



Kiille:

Liota liivatelehdet kylmässä vedessä noin 10 minuutin ajan. Purista liivateista ylimääräinen vesi. Kuumenna 1 dl mansikkamehua ja liivateet mikroaaltouunissa tai vesihauteessa. Lisää loppu mehu sekä punaista elintarvikeväriä oman maun mukaan kauniin värin aikaan saamiseksi. Anna jäähtyä huoneenlämpöiseksi ja kaada varoen tuorejuustotäytteen päälle. Anna hyytyä vielä vähintään tunnin verran.

Koristelu:

Irrota kakku varoen vuoasta ja nosta tarjoiluvadille. Koristele kakku juuri ennen tarjoilua mansikoilla, marengilla ja sitruunamelissan lehdillä.

