

Marjaisa juustokakku

Juustokakun täytteessä ja koristelussa on käytetty runsaasti tuoreita marjoja.

about 16 palaa



Vaikeustaso 2

up to 60 Min.



Ainekset::

Kakkupohja:

2 dl vehnä jauhoja
3 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
2 dl sokeria
2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
170 g pehmeää voita tai margariinia
4 kpl kananmunaa

Täyte:

300 g tuoreita marjoja
7 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä
4 dl kuohukermaa
500 g maitorahkaa
250 g maustamatonta tuorejuustoa
sitruuna n mehu
1,75 dl sokeria
2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria

Koristelu:

about 1 rkl sileää mansikkahilloa
1 rkl kuumaa vettä
tomusokeria

- 1** Voitele irtopohjavuoka ja vuoraa pohja leivinpaperilla. Kuumenna uuni 180 ° C (kiertoilma 160 ° C).
- 2** Sekoita vehnä jauhot ja leivinjauhe kulhossa. Lisää loput ainekset ja sekoita sähkövatkaimella ensin lyhyesti pienellä nopeudella ja sitten korkeimmalla nopeudella 2 minuuttia tasaiseksi taikinaksi. Kaada taikina vuokaan ja tasoita pinta. Paista uunin alatasolla noin 30 minuuttia.
- 3** Irrota kakkupohja vuoasta ja jäähdytä leivinpaperilla peitetyn ritilän päällä.
- 4** Vedä leivinpaperi pois pohjasta ja leikkaa pohja puoliksi. Laita toinen pohja tarjoilulautaselle. Puhdista irtopohjavuoan reunat ja laita ne kakkupohjan ympärille tarjoilulautaselle.
- 5** Pese marjat tarvittaessa. Pehmitä liivatelehdet kylmässä vedessä. Vatkaa kerma vaahdoksi ja ota siitä sivuun 1 rkl sivuun. Sekoita muut aineet rahkan joukkoon. Kuumenna 1 rkl vettä ja sulata liivateet sinne. Sekoita liivateeseokseen 4 rkl rahkaseosta ja tämän jälkeen sekoita liivaterahka rahkatäytteeseen. Kääntelee kermavaahto varovasti joukkoon.



- 6 Levitä puolet täytteestä alimmalle kakkupohjalle ja jaa 1/3 osa marjoista tasaisesti täytteen päälle. Laita toinen kakkupohja päälle ja paina kevyesti. Levitä vielä loput täytteestä kakun päälle ja tasoita pinta. Laita kakku jääkaappiin vähintään 3 tunniksi.
- 7 Irrota irtopohjavuoran reuna kakun ympäriltä. Sivele säästetty kermavaahto kakun reunoille. Sekoita hillo ja kuumavesi ja koristele kakun pinta hillolla ja marjoilla. Ripottele tomusokeria kakun päälle ennen tarjoilua.

