

Mascarpone-juustokakku

Jouluiset pikkuleivät ja raikas italialainen mascarponejuusto muodostavat upean maku yhdistelmän. Tämä on yksi suosituimmista juustokakku -resepteistämme.

about 16 palaa



Vaikeustaso 2

up to 40 Min.



Ainekset::

Pohja:

175 g piparkakkuja tai Bastogne-keksejä

75 g voita sulatettuna

Täyte:

3 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä

2 dl kuohukermaa

1 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste vaniljatahnaa

500 g mascarponejuustoa

2 dl tomusokeria

1 tl Dr. Oetker Piparminttuaromia tai Sitruuna-aromia

2 rkl kiehuvaa vettä

Koristelu:

hedelmiä tai marjoja, esim.

viikunoita, kirsikoita,

viinirypäleitä

6 kpl Dr. Oetker Suklaatahteä

Dr. Oetker Chocolate Silver

Pearls -koristerakeita

1 Pohja:

Tee pohja. Pingota leivinpaperi halkaisijaltaan n. 23 cm irtopohjavuoan pohjalle. Murskaa keksit. Laita ne kulhoon ja yhdistä voisulan kanssa. Sekoita hyvin. Painele seos vuoan pohjalle. Laita jääkaappiin jähmettymään siksi aikaa, kun teet täyteen.

2 Täyte:

Laita liivateet likoamaan kylmään, väljään veteen n. 5 minuutiksi.

3 Vatkaa kerma vaahdoksi ja laita hetkeksi sivuun. Laita mascarpone,

tomusokeri ja vaniljatahna kulhoon. Vatkaa sähkövatkaimella sekaisin. Mausta piparminttuaromilla.

4 Kiehauta vesi. Puristele liivateet kuiviksi ja liuota ne kuumaan

vesitilkkaan. Lisää liivateseos ohuena nauhana, koko ajan sekoittaen, muiden aineiden joukkoon. Lisää lopuksi kermavaahto ja kääntelevä varovasti sekaisin.

5 Levitä seos keksipohjalle. Tasoita pinta. Peitä kelmulla ja anna

jähmettyä viileässä vähintään **4 tuntia**.



Dr. Oetker Suomi Oy

- 6 Koristele runsaasti mieleisillä marjoilla ja hedelmillä ja viimeistele juuri ennen tarjoilua toffeekastikkeella, suklaatähdillä ja hopea helmillä.

