

Nektariinijuustokakku

Raikas juustokakku resepti. Nektariini ja sitruuna maistuvat ihanalta yhdessä.

noin 16 palaa



Vaikeustaso 1

up to 20 Min.



Ainekset::

Pohja:

150 g Digestive-keksejä
100 g voita
1 rkl hunajaa

Täyte:

2 kpl nektariinia
150 g sokeria
150 g maustamatonta tuorejuustoa
1 kpl sitruunaa raastettu kuori ja mehu
7 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä
5 dl kuohukermää

Koristeluun:

1 kpl nektariinia
mintunlehtiä

Pohja:

Vuoraa irtopohjavuoka (26 cm Ø) leivinpaperilla. Hienonna keksit monitoimikoneessa tai morttelissa. Lisää sulatettu voi ja hunaja. Levitä keksiseos kakkuvuolan pohjalle, painele tasaiseksi ja laita jääkaappiin.

Täyte:

Laita liivatelehdet kylmään veteen 10 minuutiksi. Sekoita nektariini, sokeri, tuorejuusto ja sitruunankuori. Kuumenna sitruunanmehu ja lisää liivateet joukkoon. Vatkaa kerma vaahdoksi. Sekoita hieman jäähtynyt liivateseos ohuena nauhana tuorejuuston joukkoon. Kääntelee lopuksi kermavaahto joukkoon. Kaada täyte keksipohjan päälle ja anna hyytyä jääkaapissa vähintään kolme tuntia.

Koristelu:

Koristele kakku nektariineilla ja mintunlehdillä.