

Päärynä-limejuustokakku

Kaurakekseistä ja pistaasipähkinöistä syntyy maukas pohja, päärynästä ja tuorejuustosta mainio täyte sekä limestä raikas kuorrute tähän kakkuun.

10 - 12 annosta



Vaikeustaso 2

up to 60 Min.



Ainekset::

Pohja:

180 g kaurakeksejä
50 g pistaasipähkinöitä ,
suolattomia
120 g voita

Päärynäsose:

5 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä
Luomu
3 kpl päärynää
2 rkl ruokosokeria
1 tl Taylor & Colledge Vanilla
Paste vaniljatahnaa
0,5 tl Dr. Oetker Sitruuna-aromia

Tuorejuustotäyte:

1 tl Dr. Oetker Sitruuna-aromia
500 g maustamatonta
tuorejuustoa
150 g maustamatonta jogurttia
(rasvaa 10 %)
150 g ruokosokeria
1 tl Taylor & Colledge Vanilla
Paste vaniljatahnaa

Limkeille:

4 kpl Dr. Oetker Luomu
Liivatelehteä
1 dl limenmehua (noin 3:n limen
mehu)
about 5 rkl ruokosokeria
Dr. Oetker Vihreää
Elintarvikeväriä , noin 2-3 tippaa

1 Keksipohja:

Vuoraa irtopohjavuoka leivinpaperilla. Murusta keksit hienoksi muruksi. Rouhi pistaasit hienoksi ja sekoita keksi muruihin. Lisää sulatettu voi ja sekoita tasaiseksi massaksi. Levitä keksimassa vuoon pohjalle ja painele tiiviiksi. Nosta jääkaappiin.

2 Päärynäsose:

Laita liivatelehdet turpoamaan kylmään veteen. Kuori ja kuutioi päärynät kattilaan. Lisää ruokosokeri, vaniljatahna ja sitruuna-aromi. Keitä hiljalleen 10-15 minuuttia. Soseuta sauvasekoittimella tasaiseksi soseeksi. Purista liivateesta ylimääräinen neste ja sekoita liivateet kuumaan soseeseen. Anna jäähtyä huoneenlämpöiseksi.

3 Tuorejuustotäyte:

Vatkaa kaikki täytteen ainekset kulhossa tasaiseksi massaksi. Lisää päärynäsose sekoittaen tasaiseksi. Kaada massa keksipohjan päälle ja tasoita. Anna jähmettyä jääkaapissa vähintään **3 tuntia**.

4 Limekiille:

Laita liivatelehdet turpoamaan kylmään veteen. Kuumenna limemehu ja ruokosokeri höyryävän kuumaksi. Purista liivateista ylimääräinen vesi ja sekoita mehuun. Anna jäähtyä huoneenlämpöön ja lisää elintarvikeväriä sen verran, että väri on raikkaan vaaleanvihreä. Kaada kiille varoen vuoassa olevan juustokakun päälle. Anna kovettua jääkaapissa vähintään 30 minuutin ajan.

5 Koristelu:

Irraita kakku varoen vuoasta ja siirrä tarjoiluvadille. Koristele rouhituilla pistaasipähkinöillä ja tuoreilla sitruunamelissan lehdillä.