

Paistettava amerikkalainen juustokakku

Klassinen New York style cheese cake sopii juhlaan kuin juhlaan. Helppo resepti on muunneltavissa makuaineita vaihtelemalla.

about 12 annosta



Vaikeustaso 1



up to 40 Min.



Ainekset::

Pohja:

150 g pehmeää voita
1 dl sokeria
1 kpl kananmunaa
3 dl vehnä jauhoja
1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
1 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste vaniljатаhnaa

Täyte:

500 g maitorahkaa
2 prk maustamatonta tuorejuustoa (400 g)
4 kpl kananmunaa
1,5 dl sokeria
1 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste vaniljатаhnaa
0,5 dl perunajauhoja
100 g valkosuklaata yhden sitruunan kuori raastettuna

Koristelu:

1,5 dl Dr. Oetker Toffeekastiketta
100 g mustikoita
Dr. Oetker Black&Gold Koristerakeita

1 Pohja:

Vaahdota sokeri ja pehmeä rasva. Lisää muna vatkaten. Sekoita leivinjauhe jauhoihin ja lisää taikinaan yhdessä vaniljатаhnan kanssa. Sekoita tasaiseksi. Painele irtopohjavuoran pohjalle ja reunoille.

2 Täyte:

Sulata valkosuklaa vesihauteessa tai kulhossa mikrossa. Sekoita kaikki täyteen ainekset sähkövatkaimella yhteen. Valuta sulanut valkosuklaa massaan viimeisenä koko ajan vatkaten. Kaada täyte pohjan päälle.

3

Paista 175 asteisessa uunissa n. 50min. kunnes pinta alkaa hieman lohkeilla. Anna kakun jäähtyä ja koristele toffeekastikkeella, marjoilla ja koristerakeilla.