

# Paras toffeejuustokakku

Kaunis juustokakku, jonka jokaisessa kerroksessa maistuu makea karamelli. Kruunaa toffeisen kakun pinta näyttävillä, mutta helpoilla koristeilla.

8 - 10 palaa



Vaikeustaso 2

● up to 60 Min.



## Ainekset::

### Pohja:

100 g voita sulatettuna ,  
suolattua  
200 g Digestive-keksejä  
100 g fudgepaloja - säästä  
muutama koristeluun

### Juustokakkutäyte:

2 kpl Dr. Oetker Luomu  
Liivatelehteä  
0,5 dl täysmaitoa  
75 g Dr. Oetker Toffeekastiketta  
(hieman alle 1 dl)  
200 g maustamatonta  
tuorejuustoa (esim. Philadelphia)  
50 g tomusokeria (hieman alle 1  
dl)  
2 tl Taylor & Colledge Vanilla  
Paste vaniljатаhnaa  
2 dl vispikermaa

### Toffeekille:

3 kpl Dr. Oetker Luomu  
Liivatelehteä  
2 dl kylmää vettä  
100 g Dr. Oetker Toffeekastiketta

### Korallikoristeet:

1 rkl vehnä jauhoja (10 g)  
0,75 dl vettä (80 g)  
2 rkl rypsiöljyä (25 g)  
1 - 2 tl Dr. Oetker Violettia  
geeliväriä  
Dr. Oetker Sinistä geeliväriä

### Koristeluun:

50 g Digestive-keksejä  
tuoreita marjoja (mustikoita,  
karhunvatukoita ja  
mustaherukoita)  
Dr. Oetker Chocolate Silver  
Pearls -koristerakeita

## 1 Pohja:

Sulata voi miedolla lämmöllä. Sekoita keksit ja pieneksi rouhitus fudgepalat jauhomaiseksi seokseksi monitoimikoneessa. Säästä muutama fudgepala koristeluun. Sekoita voi ja keksiseos yhteen.

Päällystä leivinpaperilla kakkuvuon pohja ja vuoraa reunat kakkumuovilla. Levitä keksiseos tasaisesti vuon pohjalle ja painele pohja tiiviiksi. Laita sen jälkeen vuoka pakastimeen täytteen valmistamisen ajaksi.

## 2 Juustokakkutäyte:

Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä noin 10 minuuttia. Sekoita maito ja Toffeekastike pienessä kattilassa ja kuumenna niin, että seos on tasainen. Ota kattila pois levyttä. Purista liivatelehdistä ylimääräinen vesi pois ja sekoita ne toffeeseokseen. Anna seoksen jäähtyä.

Sekoita tuorejuusto, tomusokeri ja vaniljатаhna yhteen isossa kulhossa. Vatkaa kerma kevyeksi vaahdoksi toisessa kulhossa. Sekoita kevyesti jäähdytetty toffeekastike tuorejuustoseokseen. Kääntelee kermavaahto varovasti tuorejuuston joukkoon kaavinta apuna käyttäen. Levitä juustokakkutäyte keksipohjan päälle ja tasoita pinta sileäksi. Laita kakku pakastimeen kiilteen valmistamisen ajaksi.

### 3 Toffeekiille:

Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä noin 10 min. Kaada vesi ja Toffeekastike pieneen kattilaan. Kuumenna kunnes seos on tasainen. Purista ylimääräinen vesi pois liivatelehdistä ja sekoita kastikkeen joukkoon. Laita kiilleseos pakastimeen noin 10 minuutiksi - lämpötilan pitäisi laskea suunnilleen 35 asteeseen.

Ota kakku pois pakastimesta ja kaada jäähtynyt kiille kakun päälle. Käytä tarvittaessa apunasi ruokalusikkaa. Laita kakku takaisin pakastimeen noin 10 minuutiksi. Siirrä sen jälkeen kakku jääkaappiin ja anna tekeytyä minimissään 4 tuntia.

### 4 Korallikoristeet:

Sekoita jauhot, vesi ja öljy yhteen kulhossa. Lisää violettiä geeliväriä ja sitten hieman sinistä geeliväriä, jotta saisit mustikan väriä kuvaavan massan. Kaada noin puolet massasta lämpimälle pannulle ja paista tasaisella lämmöllä. Koralli on valmis, kun öljyä ei enää roisku pintaan. Koralli ei saa kuitenkaan muuttua ruskeaksi. Ota koralli varovasti pois pannulta. Aseta valmis koralli leivinpaperille ja anna sen jäähtyä. Pilko koralli varovasti pienempiin osiin.

### 5 Koristelu:

Asettele murskatut keksit puolikuun muotoon kakun toiselle reunalle. Ripottele fudgepalat, tuoreet marjat ja hopeiset suklaahelmet puolikuun ympärille. Viimeistele kakku korallikoristein.