

Passion cheesecake

Pirteät annoskokoiset hedelmäiset juustokakut. Ohjeesta voi valmistaa myös yhden ison passionhedelmäisen juustokakun.

noin 12 kappaletta



Vaikeustaso 2



up to 100 Min.



Ainekset::

Pohja:

200 g ruis digestive-keksejä
1 ps Dr. Oetker Mantelirouhetta
125 g voita (sulatettua)

Juustokreemi:

4 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä
3 kpl passionhedelmää
400 g maustamatonta tuorejuustoa
(esim. Philadelphia) (tai
mascarponea)
1,5 dl tomusokeria
2 tl Dr. Oetker Sitruuna-aromia
2,5 dl kuohukermaa

Hyytelö:

3 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä
3 kpl passionhedelmää
2 dl luomu appelsiinimehu
0,5 dl sokeria

1 Pohja:

Hienonna keksit monitoimikoneessa tai muovipussissa kaulimella painellen. Sekoita joukkoon mantelirouhe ja sulatettu voi. Painele seos pienten kakku- tai muffinivuokien pohjalle niin, että pohja peittyy kokonaan.

2 Juustokreemi:

Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä. Halkaise passionhedelmät, kaavi hedelmäliha pois ja painele se siivilän läpi, jotta siemenet erottuvat. Vatkaa hedelmäliha, tuorejuusto, tomusokeri ja sitruuna-aromi kreemiksi.

3 Sulata liivatelehdet juoksevaksi vesihauteessa ja kaada ohuena nauhana tuorejuustokreemiin samalla vatkatien. Vatkaa kerma löysäksi vaahdoksi ja lisää se tuorejuustokreemiin varovasti käännellen. Levitä seos keksipohjien päälle ja tasoita pinnat.

4 Aseta kakut jääkaappiin vähintään kahdeksi tunniksi.



5 Hyytelö:

Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä. Halkaise passionhedelmät, kaavi hedelmäliha pois ja painele se siivilän läpi, jotta siemenet erottuvat. Sekoita hedelmäliha appelsiinimehun ja sokerin kanssa ja lämmitä seosta kattilassa, kunnes sokeri on sulanut. Sulata liivatelehdet kuumaan mehuun ja aseta jäähtymään (noin 30 minuutiksi). Kun mehu on jäähtynyt mutta yhä juoksevaa, kaada se kakkujen päälle. Aseta kakut kylmään siksi aikaa, kunnes hyytelö on täysin hyytynyt, (noin 2 tuntia). Kakut säilyvät jääkaapissa yhdestä kahteen päivää.

