

Passion-vanilja juustokakku

Raikas juustokakku, jossa yhdistyvät passionhedelmä ja vanilja.

8 - 10 annosta



Vaikeustaso 2

up to 90 Min.



Ainekset::

Pohja:

180 g Digestive-keksejä
90 g voita

Passionhedelmä-tuorejuustotäyte:

3 kpl Dr. Oetker Nauta
Liivatelehti
sitruunan mehu
1 dl passionhedelmämehua
300 g maustamatonta
tuorejuustoa
150 g kreikkalaista jogurttia
1 dl sokeria
1 tl Taylor & Colledge Vanilla
Paste vaniljatahnaa
Dr. Oetker Keltaista geeliväriä

Vanilja-tuorejuustotöyte:

3 kpl Dr. Oetker Nauta
Liivatelehti
2 - 3 rkl vettä
300 g maustamatonta
tuorejuustoa
150 g kreikkalaista jogurttia
1 dl sokeria
1 tl Taylor & Colledge Vanilla
Paste vaniljatahnaa

Passionhedelmäkiille:

5 kpl Dr. Oetker Nauta
Liivatelehti
2 dl passionhedelmämehua

Kristallisoitu valkosuklaa:

50 g valkosuklaata
50 g sokeria
0,5 dl vettä (50g)

Pohja:

Vuoraa irtopohjavuoran (Ø20cm) pohja leivinpaperilla. Jauha keksit hienoksi. Lisää sulatettu voi ja sekoita tasaiseksi. Jauha keksit hienoksi. Lisää sulatettu voi, sekoita ja painele vuokaan tiiviiksi pohjaksi. Nosta jääkaappiin.

Passionhedelmä-tuorejuustotäyte:

Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä 10 minuuttia. Kuumenna sitruunamehu ja passionhedelmämehu kattilassa. Puristele liivateista vesi ja sekoita ne kuumen mehun kanssa. Anna jäähtyä huoneenlämpöiseksi.

Vatkaa yhteen tuorejuusto, kreikkalainen jogurtti, sokeri ja vaniljatahna. Sekoita mehu tuorejuustotäytteen joukkoon ohuena nauhana. Lisää keltaista geeliväriä tipoittain, kunnes väri on oikea. Sekoita tasaiseksi. Kaada täyte keksipohjan päälle ja tasoita pinta kopauttamalla vuoka varovasti pöytää vasten. Nosta jääkaappiin 2 tunniksi.



Vanilja-tuorejuustotäyte:

Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä 10 minuuttia. Vatkaa yhteen tuorejuusto, kreikkalainen jogurtti, sokeri ja vaniljatahna. Kuumenna 2-3 ruokalusikallista vettä kattilassa. Sekoita liivatelehdet kuuman veden sekaan.

Sekoita liivateseos vaniljatäytteen joukkoon. Kaada täyte varovasti passionhedelmätäytteen päälle. Tasoita pinta ja nosta jääkaappiin vielä 2 tunniksi.

Passionhedelmäkiille:

Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä 10 minuuttia. Kuumenna mehu kattilassa kiehuvaaksi. Puristele liivateista vesi ja sekoita ne kuuman mehun kanssa. Anna jäähtyä huoneenlämpöiseksi ja kaada sitten vaniljatäytteen päälle. Nosta kakku jääkaappiin ja anna jähmettyä yön yli tai vähintään tunnin ennen koristelua.

Kristallisoitu valkosuklaa:

Vuoraa uunipelti leivinpaperilla. Rouhi valkosuklaa. Sekoita sokeri ja vesi kattilassa ja lämmitä 120-140-asteiseksi. Kaada suklaarouhe kattilaan voimakkaasti sekoittaen, jolloin suklaa kiteytyy. Kaada suklaakiteet leivinpaperin päälle ja anna jäähtyä.

