

Raparperijuustokakku

Ihana juustokakku, jossa maistuu karamelli, raparperi, lime ja rakuuna. Voit tehdä kauniista koristeista mieluisimmat.

12 - 14 palaa



Vaikeustaso 3



up to 180 Min.



Ainekset::

Karamelli-keksipohja:

200 g voita
400 g Digestive-keksejä
100 g fudgepaloja

Raparperitäyte:

2 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä
noin 3 dl raparperinpaloja (200 g)
0,5 dl vesi
noin 0,5 dl tuoretta rakuunaa (voi jättää pois)
2 dl sokeria
2 kpl kananmunaa
60 g voita

Lime-kermatäyte:

4 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä
600 g maustamatonta tuorejuustoa (esim. Philadelphia)
3 kpl limeä (raastettu kuori)
2,5 dl tomusokeria
2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
3 dl kuohukermaa

Raparperikiille:

3 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä
noin 3 dl raparperinpaloja (200 g)
0,5 dl vesi
1 dl sokeria

Koristeet - voi tehdä halun mukaan:

Marenkihuiput:

2 kpl kananmunan valkuaista
1,5 dl sokeria

Haudutettu raparperi:

1 kpl raparperinvartta
noin 1 dl sokeria
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
3 rkl vesi

Kuivattu raparperi:

1 Karamelli-keksipohja:

Sulata voi miedolla lämmöllä. Murskaa digestive keksit murusiksi esimerkiksi pakastepussissa. Rouhi fudgepalat mahdollisimman pieniksi kuutioiksi. Kaada murskatut keksit kulhoon ja sekoita fudgepalojen kanssa. Kaada voi sekaan ja sekoita kaikki hyvin yhteen. Vuoraa irtopohjavuoan pohja leivinpaperilla ja reunat kakkumuovilla tai voipaperilla niin että reunasta tulee n. 2 cm korkeampi kuin vuoan oma reuna. Levitä keksipohja tasaisesti vuoan pohjalle. Laita se jääkaappiin noin 10 minuutiksi.

2 Raparperitäyte:

Laita liivatelehdet pehmenemään kylmään veteen. Huuhtelee tuore raparperi ja pilko pieniksi kuutioiksi. Silppua tuore rakuuna hienoksi. Kaada raparperit, vesi, rakuuna ja puolet sokerista kattilaan ja kiehauta. Keitä kunnes raparperi on pehmennyt. Vatkaa loput sokerit ja kananmunat eri kulhossa sähkövatkaimen suurella nopeudella kevyeksi ja ilmavaksi vaahdoksi. Kääntelee vaahdon joukkoon raparperi-rakuunasiirappi. Kaada seos takaisin kattilaan ja keitä koko ajan sekoittaen. Seos paksunee kuumennettaessa ja kun se on noin 65 ° C, poista kattila liedeltä. Purista vesi pois liivatelehdistä ja lisää ne lämpimään seokseen ja sekoita, kunnes liivate on liuennut. Lopuksi sekoita joukkoon voi niin, että se sulaa massaan. Laita raparperi-rahkaseos pakastimeen kunnes siitä on tullut kermamainen. Muista sekoittaa seosta säännöllisesti ja tarkkaile ettei siitä tule liian jämää. Kun raparperi-rahkaseos on paksuuntunut ja sillä on kermamainen koostumus, kaada se keksipohjan päälle ja laita se pakastimeen noin 30 minuutiksi.

1 kpl raparperinvartta

Valkosuklaamuru:

50 g valkoista leivontasuklaata
50 g sokeria
0,5 dl vesi

Raparperi-kaviaari:

3 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä
4 dl rypsiöljyä
noin 1,5 dl raparperinpaloja (100g)
0,25 dl vesi
0,5 dl sokeria

3 Lime-kermatäyte:

Laita liivatelehdet pehmenemään kylmään veteen. Vatkaa tuorejuusto, limen kuoriraaste, tomusokeri ja vaniljasokeri keskenään. Vatkaa kerma löysäksi vaahdoksi. Ole varovainen, ettet vatkaa liikaa - se ei saa olla kermavaahtoa muistuttava jämää vaahdo. Purista vesi pois liivatelehdistä ja lämmitä kattilassa miedolla lämmöllä pieni määrä kermavaahtoa. Lisää joukkoon liivatelehdet ja sekoita kunnes ne sulaa joukkoon. Kääntelee sitten liivateseos kermavaahdon joukkoon nopeasti. Kääntelee myös tuorejuustoseos kerman joukkoon. Levitä seos pursottamalla se ison tyllän läpi kakun päälle. Aloita pursottamalla reunoilta kohti keskustaa. Yritä välttää aukkoja. Tasoita pinta lastalla niin, että raparperihyytelön saa tasaisesti ja sileästi kakun päälle. Laita kakku pakastimeen noin 30 minuutiksi.

4 Raparperikiille:

Laita liivatelehdet pehmenemään kylmään veteen. Huuhtelee raparperi ja hienonna se pienemmiksi paloiksi. Keitä raparperi, sokeri ja vesi kattilassa. Siivilöi kuuma raparperimehu eri astiaan. Purista vesi pois liivatelehdistä ja lisää ne lämpimään mehuun hyvin sekoittaen. Anna seoksen jäähtyä 10-15 minuuttia. Raparperihyytelö valutetaan varovasti kakun päälle lusikan avulla. Tällä tavalla hyytelö osuu varovasti lime-kermatäytteeseen eikä kerrosten väliin tule ilmareikiä. Laita kakku pakastimeen noin 20 minuutiksi, minkä jälkeen se on valmis tarjottavaksi.

Koristelu halun mukaan:

Jos haluat tehdä juustokakkuun vielä koristeet, jatka lukemista. Voit myös valita, mitä koristeita teet ajan, halun ja tarpeen mukaan.

Marenkihiiput:

Lämmitä uuni tasalämmöllä 100 ° C: seen . Vatkaa valkuaiset kuohkeaksi vaahdoksi ja kaada sokeria joukkoon vähän kerrallaan. Vatkaa vielä 5-10 minuuttia. Laita vahto pursotin pussiin ja pursota pieniä hiippuja uunipellille. Anna marenkien kuivua noin 15 minuuttia välttääksesi niiden halkeilua kun otat ne pois uunista. Paista marenkeja uunissa 1-1,5 tuntia, kunnes ne ovat kuivia ja hauraita. Anna jäähtyä uunipellillä.

Haudutettu raparperi:

Käännä uuni kiertoilmalle 100 ° C:seen. Puhdista raparperi, puolita se ja paloittele noin 4 cm paloiksi. Laita palat uunivuokaan. Sekoita sokeri, vaniljasokeri ja vesi keskenään ja kaada seos tuoreiden raparperien päälle. Paista raparpereja uunissa 45-60 minuuttia tai kunnes ne ovat kypsiä. Pidä silmällä, että ne eivät hajoa. Voit tehdä myös kuivatut raparperit samalla kerralla. Ota haudutetut raparperit uunista ja anna niiden jäähtyä.

Kuivattu raparperi:

Haudutetun raparperin kanssa voi tehdä yhtä aikaa kuivattuja raparperisuikaleita. Uunin lämpötilan tulee olla kiertoilmalla 100 ° C. Ota tuore raparperi ja huuhtele se. Kuori raparperi suikaleiksi kuorimaveitsellä. Laita suikaleet leivinpaperilla vuoratulle pellille ja paista 45-60 minuuttia. Anna niiden jäähtyä pellillä.

Valkosuklaamuru (käytä lämpömittaria):

Paloittele suklaa. Sekoita sokeri ja vesi kattilassa ja kiehauta. Käytä sokerilämpömittaria ja valvo sokerin lämpötilaa. Kun lämpötila saavuttaa 130 ° C kaada suklaa sokeri-vesiseokseen ja vatkaa voimakkaasti sähkövatkaimella. Kun suklaa on kiteytynyt pieniksi murusiksi, kaada ne voipaperille ja anna jäähtyä.

Raparperi-kaviaari (tarvitset muoviruiskun):

Laita liivatelehdet pehmenemään kylmään veteen. Kaada öljy lasiin ja laita se pakastimeen vähintään 20 minuutiksi. On tärkeää, että öljy on täysin jäähtynyt, jotta kaviaari onnistuu. Pese raparperi ja leikkaa se pienemmiksi paloiksi. Keitä raparperi, vesi ja sokeri kattilassa. Kun se kiehuu, ota pois levyltä ja siivilöi mehu toiseen kulhoon. Lisää liivate mehuun ja sekoita hyvin kunnes liivate on sulanut. Ota raparperimehua muoviruiskuun. Ota öljy pois pakastimesta ja tiputtele tippa kerrallaan raparperimehua öljylasiin. Näin lasin pohjalle muodostuu pieniä raparperi-kaviaaripalloja. Laita öljylasi jääkaappiin, kunnes koristelet kakun kaviaarilla.



Dr. Oetker Suomi Oy

Kakun koristelu:

Voit koristella juustokakun juuri niin kuin haluat. Jos haluat koristella sen kuten kuvassa niin aloita laittamalla marenkiipiikit keskelle. Ripottele valkosuklaamuruja pitkin keskustaa. Koristele sitten haudutetulla ja kuivatulla raparperilla sekä raparperi-kaviaarilla. Viimeiseksi silaukseksi voit koristella kakun syötävillä kukilla.

