

Sitruuna-ricottajuustokakku

Klassinen juustokakku saa täyteläisen makunsa ricottajuustosta raikkaudensa sitruunasta. Sopii erinomaisesti esimerkiksi kesäiseksi jälkiruoaksi!

noin 8 - 10 palaa



Vaikeustaso 1

up to 30 Min.



Ainekset::

Juustokakun täyte:

4 kpl sitruunan mehu
350 g Ricotta juustoa
36 g Dr. Oetker Liivatejauhetta
60 g tomosokeria
2,5 dl kuohukermaa
4 kpl sitruunan kuoriraaste (4 sitruunan kuori)

Juustokakun pohja:

225 g kaurakeksejä (tai esim. Digestive-keksejä)
100 g voita (suolatonta voita)

Koristelu:

noin 30 g lemon curdia
noin 40 g vadelmia (noin kourallinen)
mintunlehtiä (muutama mintunlehti koristeeksi)
1 kpl sitruunan kuoriraaste (ripaus sitruunan kuorta)

1 Pohja:

Valmista juustokakun pohja. Lämmitä uuni 200 asteeseen ja voitele halkaisijaltaan noin 22 cm kokoinen irtopohjavuoka.

2 Murskaa keksit ja sekoita ne kulhossa sulatetun voin kanssa. Painele keksi-voiseos tasaisesti ja kiinteästi kakkuvuoan pohjalle ja paista noin 10 minuuttia uunissa.

3 Ota juustokakkupohja pois uunista ja anna jäähtyä täysin.

4 Juustokakku:

Seuraavaksi valmista juustokakun täyte. Laita noin 50 ml sitruunamehua pieneen kulhoon ja ripottele päälle liivatejauhe. Aseta kulho pienen kattilan päälle, jossa on kiehuva vettä. Sekoita liivatejauhesekoitus, kunnes se on täysin liuennut ja seos on tasaista.

5 Vatkaa sokeri ja ricottajuusto tasaiseksi massaksi monitoimikoneessa. Lisää sitten sitruunankuoriraaste, loput sitruunamehusta ja liivateseos ja sekoita uudelleen, kunnes massa on tasaista.



- 6 Vatkaa kuohukerma kulhossa pehmeäksi, riittävän kiinteäksi, mutta hieman valuvaksi kermavaahdoksi. Kaada juuri sekoitetut täytteen osat kermavaahdon joukkoon ja sekoita lyhyesti.
- 7 Kaada juustokakun täyte keksipohjan päälle ja tasoita pinta. Peitä kakku foliolla ja jäähdytä jääkaapissa vähintään 3 tuntia, mutta mielellään yön yli.
- 8 **Koristelu:**
Avaa ja poista varovasti irtopohjavuoan reunat. Laita kakku tarjoilulautaselle ja ripottele päälle lemon curdia. Mikäli lemon curd on liian paksua, voit kuumentaa sitä mikroaaltouunissa muutaman sekunnin. Asettele päälle muutama vadelma, mintunlehti ja sitruunankuoriraastetta. Ja näin on kaunis, sitruunainen jälkiruoka valmis tarjottavaksi!

Vinkit!:

Säilytä juustokakku jääkaapissa ja koristele juuri ennen tarjoilua.

Juustokakku säilyy jääkaapissa noin 3 päivää.

