

Suklaajuustokakku ilman liivatetta

Ihana suklainen juustokakku resepti valmistetaan ilman liivatetta.

10 - 12 palaa



Vaikeustaso 2

up to 30 Min.



Ainekset::

Pohja:

175 g suklaakeksejä

50 g voita

Suklaajuustokakkutäyte:

1 ps Dr. Oetker Icing & Frosting

Choco Dreams -kuorrutetta

400 g maustamatonta tuorejuustoa

(esim. Philadelphia)

2 dl vispikermaa

50 g Oreo -keksejä

Koristelu:

12 kpl Oreo -keksejä

Dr. Oetker Earthy Luomu

Koristerakeita

1 dl vispikermaa

1 Pohja:

Hienonna keksit monitoimikoneessa. Sulata voi kattilassa. Sekoita keksit ja voi ja levitä tasaisesti leivinpaperilla vuoratun irtopohjavuoran pohjalle (ø 20 cm). Painele pinta tasaiseksi lastalla tai lasin pohjalla. Laita jääkaappiin.

2 Juustokakkutäyte:

Kaada Icing & Frosting Choco Dream -kuorrutejauhe kulhoon. Lisää tuorejuusto ja vatkaa sähkövatkaimella noin 4 minuuttia. Vatkaa vispikerma vaahdoksi ja kääntelevä se tuorejuustokreemin joukkoon.

Murskaa keksit rouheiksi paloiksi ja kääntelevä täyteen joukkoon. Kaada täyte keksipohjan päälle ja levitä tasaiseksi. Laita kakku jääkaappiin vähintään 1 tunniksi.

3 Koristelu:

Vatkaa kerma sähkövatkaimella vaahdoksi. Laita pursotuspussiin, jossa on tähtityllä. Pursota kerma suklaakakun reunalle. Laita Oreo -keksit kermavaahdon päälle pystyyn. Viimeistele Earthy Cocoa -koristerakeilla.