

Syysadon ihanin puolukkajuustokakku

Ihana juustokakkuresepti, jossa täytettä on reilusti. Kirpeä puolukka ja makea kinuski ovat ihana makupari.

12 - 14 palaa



Vaikeustaso 2

up to 90 Min.



Esivalmistelut:

Laita uuni lämpenemään tasalämmölle 175 asteeseen tai kiertoilmalle 160 asteeseen. Vuoraa 20-22cm irtopohjavuoran pohja leivinpaperilla ja voitele reunat.

Pohja:

Sekoita keskenään fariinisokeri, vaniljasokeri, öljy sekä kananmuna vispilällä. Sekoita keskenään kuivat aineet ja lisää ne kolmessa osassa siivilän läpi öljyseoksen joukkoon. Kääntelee tasaiseksi nuolijalla. Kuori ja raasta porkkanat. Lisää porkkanaraaste ja hasselpähkinärouhe taikinan sekaan ja sekoita tasaiseksi. Kaada taikina vuokaan ja paista uunin alatasolla n. 12-15 minuuttia, kunnes pohja on kypsä. Kypsyyden voit varmistaa puutikulla. Porkkanakakkupohja saa jäädä meheväksi. Jäähdytä pohja ennen täytteiden tekemistä.

Ainekset::

Pohja:

1 dl fariinisokeria
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
1 dl rypsiöljyä
1 kpl kananmuna
1,75 dl gluteenitonta jauhoseosta
0,5 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
0,5 tl Dr. Oetker Ruokasoodaa
0,5 tl kanelia
0,25 tl inkivääriä
suolaa ripaus
125 g porkkanaraastetta
0,75 dl Dr. Oetker Hasselpähkinärouhetta

Kanelikinuski:

2 dl fariinisokeria
2 dl kuohukermaa
0,5 tl kanelia
2 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä

Puolukatäyte:

6 dl puolukoita (tuore tai pakaste)
3 dl vispikermaa
150 g maitorahkaa
300 g maustamatonta tuorejuustoa (esim. Philadelphia)
1,5 dl sokeria
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
7 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä
3 rkl vettä

Koristeluun:

1,5 dl vispikermaa
1 rkl tomusokeria
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
0,5 dl puolukoita
puolukanvarpuja

Kanelikinuski:

Laita liivateet likoamaan kylmään veteen. Mittaa kattilaan fariinisokeri, kaneli sekä kuohukerma. Sekoita kinuskia, kunnes se alkaa kiehua. Anna kiehua hiljalleen 5-6 minuuttia, kunnes kinuski alkaa hieman paksuuntua. Nosta kattila liedeltä ja purista liivateista ylimääräinen vesi. Lisää liivateet kinuskiin ja sekoita tasaiseksi. Jätä sivuun jäähtymään. Voit sekoitella kinuskia välillä, jotta se jäähtyy nopeammin huoneen lämpöiseksi. Vinkki: Voit myös laittaa kinuskikattilan kylmään vesihauteseen, niin se jäähtyy nopeammin.

Puolukkatäyte:

Laita liivateet likoamaan kylmään veteen. Vaahdota kerma löysäksi vaahdoksi ja jätä sivuun odottamaan. Survo puolukat sauvasekoittimella. Notkista tuorejuusto, lisää sekaan sokerit, rahka sekä puolukkasurvos. Kuumenna vesi ja lisää sekaan puristetut liivateet. Sekoita liivateseos ohuena nauhana tuorejuusto-puolukka - seokseen koko ajan sekoittaen. Lisää joukkoon vielä kermavaahto ja nostele nuolijalla tasaiseksi.

Kakun kasaaminen:

Nosta jäähtynyt porkkanakakkupohja leivinpaperilla vuoratun irtopohjavuoan pohjalle tai kiristä pohja rengasvuokaan tasaisesti. Voit painella pohjaa hieman, jotta se ulottuu vuoan reunoihin saakka. Laita vuoan reunoihin reunakalvoa tai leivinpaperia, jotta saat kakun irtoamaan hyvin vuoasta.

Kaada kanelikinuskia, sekä puolukkatäytettä vuorotellen vuokaan pohjan päälle. Aloita kinuskista ja lopeta puolukkatäytteeseen. Kerroksia tulee yhteensä kolme. Tasoita kakun pinta ja kopauta vuokaa pöytää vasten pari kertaa, jotta ilmakuplat häviävät. Nosta kakku hyytymään jääkaappiin yön yli, vähintään kahdeksaksi tunniksi.

Koristelu:

Vaahdota vispikerma ja mausta se tomu- sekä vaniljasokerilla. Pursota kakun pintaan kermavaahtoa, koristele puolukoilla ja puolukan varvuilla.