

Tripple Heart Attack Cheese Cake

Kakussa yhdistyvät brownie -suklaakakku, kermanen juustokakku ja raikas vadelmamousse. Valloittava juustokakku on yksi suosituimmista resepteistämme.

12 - 16 annosta



Vaikeustaso 2



up to 120 Min.



Ainekset::

Keksipohja:

250 g kaurakeksejä tai muita täysijyväkeksejä
75 g voita

Brownietäyte:

150 g tummaa suklaata
100 g voita
1,5 dl tomusokeria
1 kpl kananmunaa
1 dl vehnä jauhoja

Juustokakkutäyte:

400 g maustamatonta tuorejuustoa (esim. Philadelphia)
2 dl tomusokeria
1 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste vaniljатаhnaa
2 kpl kananmunaa

Vadelmamoussetäyte:

4 dl vispikermää
200 g vadelmia (tuore tai pakastettu)
2 dl tomusokeria
1 tl Dr. Oetker Sitruuna-aromia
3 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä

Koristelu:

50 g vadelmia
50 g mustikoita

1 Esivalmistelut:

Esikuumenna uuni 180 asteiseksi. Vuoraa 24 cm irtopohjavuoka leivinpaperilla.

2 Keksipohja:

Murena keksit ja sekoita niihin sulatettu voi. Painele seos vuoran pohjalle.

3 Brownie:

Vaahdota pehmeä voi ja sokeri. Lisää kananmuna voimakkaasti vaahdottaen. Siivilöi vehnä jauhot vaahtoon ja sekoita tasaiseksi. Paloittele ja sulata suklaa vesihauteessa tai mikrossa. Lisää suklaa taikinaan koko ajan voimakkaasti vatkatun. Vaahdota kunnes taikina on ilmavaa. Levitä taikina keksipohjalle tasaisesti.

④ **Juustokakku:**

Vaahdota tuorejuusto, tomusokeri ja vaniljatahna tasaiseksi massaksi. Lisää kananmunat yksitellen voimakkaasti vaahdottaen. Vaahdota vielä vähintään minuutin ajan kunnes massa on tasaista ja hyvin ilmavaa. Levitä massa brownie-kerroksen päälle tasaisesti. **Paista kakkua 30-40 minuuttia**, kunnes kakku on hyytynyt ja hieman reunoiltaan paistunut. Anna kakun jäähtyä ja laita huoneenlämpöinen kakku jääkaappiin viilenemään.

⑤ **Vadelmamousse:**

Pehmennä liivateet runsaassa kylmässä vedessä. Sekoita vadelmat, tomusokeri ja sitruuna-aromi kattilassa. Kuumenna kunnes höyryää. Lisää liivateet, joista on puristettu ylimääräinen vesi. Sekoita ja anna seoksen jäähtyä huoneenlämpöiseksi. Ei kuitenkaan niin kauaa, että seos alkaisi hyytyä. Vaahdota vispikerma erillisessä kulhossa. Sekoita kermavaahto jäähtyneeseen vadelmaseokseen. Levitä vadelmamousse jääkaappikylmän juustokakun päälle. Anna hyytyä vähintään **4 tuntia** jääkaapissa. Koristele vadelmilla ja mustikoilla ennen tarjoilua.