

Tyrnijuustokakku

Syksyinen tyrnijuustokakku resepti, jossa on valkosuklaa-tyrnipohja. Valkosuklaan makeus ja tyrnin kirpeys toimii yhteen mainiosti.

10 - 12 palaa



Vaikeustaso 2



up to 90 Min.



Ainekset::

Pohja:

50 g voita
50 g valkosuklaata
0,5 dl sokeria
1 kpl kananmunaa
1 dl vehnä jauhoja
1 dl tyrnejä

Täyte:

2 dl vispikermaa
300 g maustamatonta tuorejuustoa
1 dl tyrnimehua
1,5 dl sokeria
1 tl Taylor & Colledge Vanilla Extract
vaniljauutetta
5 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä

Kiille:

1 dl tyrnimehua
2 dl vettä
2 rkl sokeria
3 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä

Koristelu:

Dr. Oetker Valkoista Sokerikuorrutetta
Dr. Oetker Suklaalehtiä
rosmariinin oksia
tyrnejä
Dr. Oetker Lemon&Orange -
koristerakeita

Pohja:

Sulata voi ja sekoita rouhittu valkosuklaa kuuman voim joukkoon, jotta se sulaa. Sekoita joukkoon sokeri. Kun seos on jäähtynyt, lisää muna. Sekoita vehnä jauhot joukkoon siivilän läpi. Kääntelee tyrnit taikinan joukkoon.

Vuoraa 24 senttisen irtopohjavuokan pohja leivinpaperilla ja kaada taikina vuokaan. Paista 180 asteessa 20 minuuttia. Anna jäähtyä.

Täyte:

Laita liivatelehdet veteen likoamaan. Vatkaa vispikerma vaahdoksi. Toisessa kulhossa sekoita tuorejuusto, puolet tyrnimehua, sokeri ja vaniljauute. Kääntelee seos kermavaahdon joukkoon. Kuumenna ½ dl tyrnimehua kattilassa ja sulata liivatelehdet mehun joukkoon. Kaada seos ohuena nauhana juustokakkumassan joukkoon koko ajan sekoittaen. Kaada massa pohjan päälle irtopohjavuokaan ja laita jääkaappiin hyytymään yön yli.



Dr. Oetker Suomi Oy

Kiille:

Laita liivatelehdet veteen likoamaan. Sekoita tyrnimehu, 1 ½ dl vedestä ja sokeri keskenään, kunnes sokeri liukenee. Kuumenna ½ dl vettä kattilassa ja sulata liivatelehdet joukkoon. Sekoita seos ohuena nauhana tyrnimehuseoksen joukkoon. Tarkista, että seos on jäähtynyt ja kaada kiille varovasti lusikan kautta juustokakun pinnalle. Siirrä takaisin jääkaappiin vähintään neljäksi tunniksi.

Koristelu:

Kiepauta varovasti veitsellä juustokakun ja irtopohjavuoan reunojen välistä, jotta kakku irtoaa. Avaa reunat ja siirrä kakku tarjoiluvadille. Koristele haluamallasi tavalla.

