



COOKING PASSION SINCE 1877

JUUSTOKAKKU RAPARPERIKASTIKKEELLA



1 juustokakku, Ø 24

Juustokakku, joka maistuu kesältä! Tässä reseptissä käytämme uunin höyrytoimintoa, joka antaa upean kermaisen lopputuloksen.

AINESOSAT

POHJA

150 g digestive-keksejä
65 g voita

TÄYTE

750 g tuorejuustoa
250 g smetanaa
1 tl vaniljauutetta
200 g sokeria
1 ripaus suolaa
30 g maissijauhoa
3 suurta munaa

KIILTO/KUORRUTE

200 g tuorejuustoa
100 g smetanaa
2 - 3 rkl sokeria

RAPARPERIKASTIKE

150 g raparpereja (punaisia varsia)
70 ml vettä
30 g sokeria
1 rkl punaista marjahilloa
20 g pistaasipähkinöitä

VALMISTELEMINEN

Kuumenna uuni 160 °C: n lämpötilaan CircoTherm® -kiertoilmalla. Peitä vuoan (halkaisija 24 cm) pohja leivinpaperilla. Sulata voi pienessä kattilassa. Murskaa keksit erittäin hienoksi. Lisää sula voi keksimuruihin, sekoita hyvin ja aseta seos vuoan pohjalle. Paista 10 minuuttia, poista uunista ja anna jäähtyä.

Täyte: sekoita tuorejuustoa kunnes se on tasaista. Lisää smetana sekä vaniljauute ja sekoita hyvin. Yhdistä sokeri, suola ja maissijauho ja lisää sitten vähitellen smetanajuustoseokseen. Lisää munat yksi kerrallaan.

Levitä smetanajuustoseos keksipohjalle. Peitä kakku alumiinifoliolla ja paista 100 °C: n höyryssä (taso 2) 60 - 70 minuuttia. Poista kakku uunista, ota folio pois ja anna jäähtyä.

Kiilto/kuorrute: Sekoita tuorejuusto, smetana ja sokeri, kunnes seos on kermaista ja levitä kakkuun. Peitä kakku keittiöpyyhkeellä ja laita jääkaappiin vähintään 4 tunniksi.

Raparperikastike: Huuhtelee raparperit ja poista päät. Leikkaa paloiksi, noin 2 cm leveiksi. Kiehauta vesi ja sokeri kattilassa. Lisää sitten hillo ja hauduta noin 5 minuuttia. Lisää raparperipalat ja hauduta, kunnes ne ovat toivotun tasalaatuisia.

Hienonna pistaasipähkinät karkeasti ja levitä sen jälkeen rapaperikastike sekä pähkinät jäähdytetyn kakun päälle.