



Lämmin jälkiruokajuusto

Aineet:

Pohja
3 dl vehnä jauhoja
150 g leivontamargariinia
1/2 dl vettä
tai
1 ps (400 g) valmista murotaikinaa
Täyte:
4 valkuaista
3 tlk (á 2 dl)
raejuustoa
2 dl sokeria
3 dl maitoa tai kermaa
4 keltuaista
4 rkl vehnä jauhoja
2 rkl maissitärkkelystä,
Maizena
(1-2 tl vaniljasokeria)

Valmistus: Sekoita vehnä jauhoihin huoneenlämmössä pehmennyt rasva ja kylmä vesi. Jos teet taikinan monitoimikoneessa, pitää rasvan olla kovaa. Nosta taikina hetkeksi jääkaappiin ja valmisteile sillä aikaa täyte. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Sekoita raejuustoon kaikki muut aineet ohjeen mukaisessa järjestyksessä.

Kuumenna uuni 150 asteeseen. Kaaviloi taikina pyöreäksi levyksi irtopohja- tai piirasvuokaan. Pistele. Sekoita täytteen sekaan varoen valkuaisvaahdo. Kaada täyte taikinapohjalle. Kypsennä uunin alaosassa 1-1 1/2 tuntia. Tarjoa juustokakku lämpimänä sulatettujen pakastemarjojen tai hillon ja kermavaahdon kanssa.

Kypsymisaika: 1-1 1/2 t