



Suklaajuustotorttu

Aineet: Pohja:
10 isoa digestivekeksiä
50 g voita
Täyte:
170-250g tummaa suklaata
200 g tuorejuustoa
1 2/3 dl sokeria
1 tl vaniljasokeria
2 munaa
2 1/2 dl kuohukermaa
Irtoreunainen kakkuvuoka halk. 24 cm
Koristeeksi:
Tuoreita mintunoksia
suklaalastuja

Valmistus: 1. Murskaa keksit, sekoita joukkoon voi.
2. Laita vuoaan pohjalle leivinpaperi (helpottaa siirtoa). Painele pohjaseos vuoaan pohjalle ja reunalle. Laita jääkaappiin jäähtymään.
3. Sulata suklaa vesihauteessa.
4. Sekoita tuorejuustoon isossa kulhossa 1 dl sokeria, vaniljasokeri sekä keltuaiset yksitellen hyvin vatkat.
5. Vatkaa valkuaiset vaahdoksi lopun sokerin kanssa. Vatkaa kerma vaahdoksi eri kulhossa.
6. Lisää juustomassaan ensin sulatettu suklaa, sitten valkuaisvahto ja lopuksi kermavaahto varovasti. Kaada vuokaan ja pakasta.
7. Nosta torttu pakastimesta 15 minuuttia ennen tarjoilua, siirrä tarjoiluvadille ja koristele.