



Voileipäkakku

- Aineet:
- 1 iso vaalea vuokaleipä
 - Kostutus
 - 1 dl laimennettua sitruunamehua
 - Aura-täyte
 - 1 (170 g) Aura-juustokolmiopala
 - 1 prk ananasmurskaa
 - 1 dl hienonnettua persiljaa
 - 2 prk Maustamatonta -tuorejuustoa
 - Kinkkutäyte
 - 150g kinkkua
 - 1 punainen paprika
 - 2 rkl sinappia
 - 1tl paprikajauhetta
 - 1/2tl sitruunapippuria
 - 2prk Chili-pippuri -tuorejuustoa
 - Koristelu kinkkua, kurkkua, tomaattia, oliiveja, persiljaa

Valmistus: Leikkaa parin päivän vanhasta leivästä pitkittäin neljä viipaletta. Leikkaa reunat pois. Valmista Aura-täyte. Hienonna Aura-juusto, valuta ananasmurska ja yhdistä ainekset. Hienonna kinkkutäytteeseen kinkku ja paprika. Yhdistä ainekset. Kostuta leipäpohjat. Levitä Aura-täytettä yhteen väliin ja kinkkutäytettä kahteen väliin. Jätä loppu Aura-täyte päällystämistä varten. Kääri kakku kosteaan voipaperiin ja kelmuun. Aseta päälle kevyt paino. Anna vetäytyä jääkaapissa seuraavaan päivään. Levitä Aura-täyte huoneenlämpöisenä kakun reunoille ja päälle. Koristele kakku kinkkurullilla, kurkulla, tomaatilla, oliiveilla ja persiljalla.