



Piimähyytelökakku

Aineet:

Pohja:
200g Digestive-keksejä
75g voita
Täyte:
1 1/2 dl sokeria
2 tl vanilliinisokeria
4 dl piimää
2 dl kuohukermaa
3 rkl sitruunamehua
6 liivatelehteä
Päälle:
2 prk mango-tai hedelmäsosetta
kermavaahtoa
sitruunamelissaa

Valmistus: Hienonna keksit ja sekoita joukkoon sulatettu voi. Painele muroseos irtopohjavuokaan. Pane täytettä varten liivatelehdet likoamaan kylmään veteen. Sekoita sokerit piimän joukkoon. Vaahdota kerma ja yhdistä piimäseokseen. Purista ylimääräinen vesi liivatelehdistä ja sulata ne lähes kiehuvaan sitruunamehuun. Sekoita vähän jäähtynyt liivateseos piimä-kermaseokseen ja kaada vuokaan. Anna hytyä kylmässä muutaman tunnin ajan. Levitä päälle mango- tai hedelmäsosetta, koristele kermavaahdolla ja sitruunamelissan oksilla.