



Juustokastike

Aineet: Pohja:
150 g digestive-keksejä
75 g leivontamargariinia
Täyte:
2 munaa
1 dl sokeria
200 g maustamatonta tuorejuustoa
2 dl ranskankermaa
2 tl vaniliinisokeria
4 liivatelehteä
1 sitruunan mehu
Päälle:
400 g persikoita
400 g päärynöitä
150 g kirsikoita

Valmistus: Hienonna keksit ja kaada joukkoon sulatettu rasva. Sekoita tasaiseksi. Painele seos irtopohjavuon päälle ja reunoille. Pane vuoka jääkaappiin. Pane liivateet kylmään veteen pehmenemään. Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi. Sekoita keskenään ranskankerma ja juusto. Lisää juustoseokseen muna-sokerivaaho. Mausta vaniliinisokerilla. Kuumenna sitruunan mehu ja sulata siihen vedestä puristetut liivateet. Kaada liivateseos tasaisena nauhana huolellisesti sekoittaen täytteen joukkoon. Kaada seos vuokaan keksipohjan päälle ja nosta vuoka jääkaappiin hyytymään vähintään kolmeksi tunniksi. Koristele kakun pinta valutetuilla hedelmillä ja siirrä kakku tarjoiluvadille.