



Juustokakku

Aineet: Pohja:
100 g digestive-keksejä
0,75 dl sokeria
75 g margariinia tai voita sulatettuna
Täyte:
4 kpl liivatelehtiä
1 rasia (250 g) maustamatonta tuorejuustoa
0,75 dl sokeria
2 rkl vaniljasokeria
2 dl kuohukermaa
2 rkl vettä tai sitruslikööriä
Vadelma-boysenmarjakastike:
200 g vadelmia
200 g boysenmarjahilloa
0,5-1 dl vettä

Valmistus: Hienonna keksit monitoimikoneessa.

Sekoita sokeri ja sulatettu rasva joukkoon.

Leikkaa irtopohjavuokaan leivinpaperi.

Levitä seos vuokaan pohjalle ja painele tasaiseksi.

Täyte:

Pehmitä liivatelehdet kylmässä vedessä.

Vatkaa tuorejuusto ja sokerit kuohkeaksi.

Vatkaa kerma vaahdoksi.

Sulata hyvin valutetut liivatelehdet kiehuvaan veteen.

Lisää jäähtynyt liivateseos ja kermavaahto juusto-sokeriseokseen.

Kaada täyte vuokaan. Anna hytyä jääkaapissa muutamia tunteja.

Kastike:

Soseuta marjat, hillo ja vesi.

Painele seos siivilän läpi.

Koristele juustotortun pinta vadelmakastikeraidoilla.