



Hedelmäinen tuorejuustokakku

Aineet: 1 pkt Domino-keksejä
50 g Voita sulatettuna
8 Liivatelehtiä
1 rkl Sitruunamehua
2 prk appelsiini-tuorejuustoa
1 prk Säilykeaprikooseja
1,5 dl Sokeria
1 rkl Vaniljasokeria
3 dl Kuohukermaa löysäksi vaahdotettuna
2 dl Mangosetta
2 Liivatelehtiä

Valmistus: Laita liivakot sulamaan kylmään veteen.

Jauha Domino-keksit monitoimikoneessa ja sekoita joukkoon sulatettu voi.

Vuoraa irtopohjainen vuoka leivinpaperilla ja taputtele taikina vuolan pohjalle.

Vie kakkupohja hetkeksi kylmään jähmettymään.

Valmista täyte. Purista liivakoista vesi ja sulata ne sitruunanmehussa.

Sekoita juuston joukkoon sulaneet liivakot, soseutetut aprikoosit ja löysäksi vaahdoksi vatkattu kerma.

Kaada täyte pohjataikinan päälle ja hyydytä kakkua jääkaapissa yön yli tai vähintään 4 tuntia.

Sulata koristehyytelöä varten kaksi pehmennyttyä liivakkoa tilkassa sitruunanmehua ja sekoita mangososeen joukkoon.

Kaada koristehyytelö täytteen päälle ja hyydytä.

Tarjoa kakkua huoneenlämpöisenä.