



Juhlava juustoinen voileipäkakku

Aineet: Vuokaleipäviipaleita
1 prk Ananasmurskaa
200 g Sinihomejuustoa
100 g Voita
Sitruunamehua
1 dl Kasvislientä
1 rasia Sulatejuustoa
Hasselpähkinöitä rouhittuna
Viinirypäleitä

Valmistus: Tee haarukalla hienontamalla juustosta ja rasvasta tahna. Leikkaa leipä pitkittäin ohuiksi viipaleiksi ja poista kovat kuoret. Kostuta viipaleet sitruunamehulla. Levitä joka toiseen väliin juustotahnaa, joka toiseen ananasta. Neljästä leipäviipaleesta saat jo varsin näyttävän kakun. Kakun voi tehdä myös valmiiksi viipaloidusta vuokaleivästä.

Päällystettä varten kuumenna liha/kasvisliemi. Paloittele sulatejuusto joukkoon ja sekoita tasaiseksi ja kiiltäväksi. Levitä voi/leivinpaperi tarjoilualustalle kakkupaperin päälle ja nosta kakku sille. Kaada juustoseos pinnalle. Levitä kuorrutusta myös reunoihin. Peitä reunat pähkinärouheella. Leikkaa voipaperin reunat joko saksilla tai terävällä leikkuuveitsellä. Koristele vati viinirypäleillä tai muilla hedelmillä.

www.superkokki.com