



Suklaajuustokakku

Aineet: Pohja:
1 pkt (175 g) Domino -keksejä
50 g margariinia sulatettuna
Täyte:
4 liivatelehteä
1 rkl kiehuva kahvia
1 levy taloussuklaata
1 prk maustamatonta tuorejuustoa
1,25 dl sokeria
2 tl vaniljasokeria
3 dl kermaa
Koristeluun
suklaalastuja tai -rouhetta
paahdettuja hasselpähkinöitä

Valmistus: 1. Murskaa keksit ja sekoita margariinin kanssa. Levitä seos irtopohjavuokaan.
2. Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä 5 minuuttia. Purista liika vesi liivatelehdistä ja liuota ne kiehuvaan kahvitilkkaan.
3. Sulata suklaa ja sekoita tuorejuuston joukkoon. Lisää liivate, sokerit ja viimeisenä vaahdotettu kerma.
4. Kaada täyte vuokaan keksiseoksen päälle ja peitä vuoka. Anna hyytyä jääkaapissa muutaman tunnin ajan.
5. Irrota kakku vuosta ja koristele.