



Hydytetty voileipäkakku

Aineet: Pohja
150 g hapankorppuja
75 g voita
Kostutus
1 dl Maitoa
Täyte
4 liivatelehteä
2 rkl kiehuva vettä
150 g kylmäsavukirjolohta TAI kirjolohenmätää
100 g purjoa
1 dl hienonnettua tilliä
1/2 tl sitruunapippuria
2 prk (+a 200 g) Raejuustoa
2 dl Kuohukermaa
Koristeluun kylmäsavukirjolohta TAI kirjolohenmätää
sitruunaa ja tilliä

Valmistus: Hienonna hapankorput ja sekoita pehmeän voin kanssa. Peitä irtopohjaisen, halkaisijaltaan 24 cm:n kokoisen vuolan pohja pyöreäksi leikatulla leivinpaperilla. Painele leipäseos pohjalle. Kostuta pohja maidolla, käytä pullasivellintä apuna. Valmista täyte. Pane liivatelehdet likoamaan runsaaseen kylmään veteen 5 minuutiksi. Hienonna kirjolohi ja purjo. Purista liivatelehdistä liika vesi pois ja liuota ne kiehuvaan veteen. Sekoita kaikki ainekset keskenään, viimeisenä vaahdotettu kerma. Kaada täyte pohjalle ja peitä vuoka esim. alumiinifoliolla. Anna hyytyä jääkaapissa seuraavaan päivään. Irrota kakku vuolaasta ja koristele.