



Unelmahyytelökakku

Aineet: 3 dl murskattuja grahamkeksyjä tms.
1 dl hienonnettuja pähkinöitä, esim. pekaanipähkinöitä
3 rkl voisulaa
3 rkl hunajaa
1 dl persikka-, appelsiini- tai ananastuoremehua
4 liivatelehteä
3 isoa, tuoretta, kuorittua persikkaa
½ dl fariinisokeria
1 tl vastapuristettua sitruunamehua
1 rkl vaniljasokeria
2 dl vaniljajogurttia
2 dl rahkaa
(koristeluun persikoita tms.)

Valmistus: Sekoita yhteen grahamkeksimurut, hienonnetut pähkinät, voisula ja hunaja (lämmitä hunaja tarvittaessa ensin juoksevamaksi). Painele taikina pyöreän irtoreunavuoan pohjalle, jonka halkaisija on noin 22 cm. Kiehauta mehu liedellä tai mikrossa. Sekoita joukkoon liivatelehdet. Jäähdytä haaleahkoksi. Kuumenna kattilassa yhdessä persikkaviipaleita, fariinisokeria ja sitruunamehua noin 5 min tai kunnes persikat ovat pehmeitä. Ota kattila liedeltä, mausta seos vaniljasokerilla. Nosta puolet persikoita kulhoon ja pane syrjään. Hienonna loput persikat yleiskoneella tms. Lisää joukkoon jogurtti, rahka ja liivate-mehuseos. Sekoita kuohkeaksi. Levitä säästetyt persikat kakkupohjalle. Kaada jogurttiseos päälle ja jäähdytä jääkaapissa vähintään kolme tuntia. Koristele hedelmillä. Muunnelma: Kevennä ruoka käyttämällä vaaleaa, rasvatonta marjajogurttia. Voit korvata tuoreet persikat säilötyillä (valuta ne ensin).