



Savusiikakakku

Aineet: 500 g savusiikaa puhdistettuna
tummia leipäviipaleita
100 g punasipulia hienonnettuna
30 g ruohosipulia hienonnettuna
30 g tilliä hienonnettuna
200 g kermaviiliä
200 g tuorejuustoa
2 dl kuohukermaa
6 liivatetta liotettuna
suolaa
valkopippuria myllystä
1 dl smetanaa koristeluun

Valmistus: 1. Vuoraa haluamasi muotoinen vuoka ensin tuorekelmulla ja sitten tummilla leipäviipaleilla.
2. Sekoita hienonnetut sipulit ja tilli, kermaviili, tuorejuusto sekä peratut savusiikat keskenään.
3. Sulata liivatteen pienessä vesimäärässä tai sitruunamehussa ja sekoita joukkoon.
4. Kääntele joukkoon viimeiseksi löysäksi vaahdotettu kerma.
5. Mausta seos suolalla ja pippurilla.
6. Anna hyytyä kylmässä yön yli. Vähintään 4 t.
7. Koristele kakku pursotetulla smetanalla, kaltatuilla tomaateilla, salaattilla ja katkaravuilla.