



## Cheese-cake 8-annosta

### Aineet:

Pohja:  
100 g voita  
1 dl sokeria  
1 muna  
3 dl vehnä jauhoja  
1 tl leivinjauhoja  
Täyte:  
500 g maitorahkaa valutettuna  
300 g Hovi-maustamatonta tuorejuustoa  
1 sitruunan kuori raastettuna  
1 sitruunan mehu  
2½ dl sokeria  
2 rkl vaniljasokeria  
1 dl perunajauhoja  
5 keltuaista  
5 valkuaista

Valmistus: Valmistetaan irtopohjavuokaossa (halk. 24 cm). Valmista taikina ja levitä se vuokaan, nosta taikinaa reunoille 5 cm:n korkeudelle. Peitä vuoka kelmulla ja laita jääkaappiin täytteenteon ajaksi.

Kaada valutettu (2 tuntia) rahka kulhoon ja sekoita joukkoon Hovi-tuorejuusto, sitruunankuoriraaste, sitruunanmehu, puolet sokerista, vaniljasokeri, perunajauhot ja keltuaiset. Vatkaa valkuiset ja loppu sokeri Kovaksi vaahdoksi. Lisää vaahto varovasti sekoittaen täytteen joukkoon.

Kaada täyte vuokaan. Paista uunin alimmalla tasolla 175 asteessa noin tunti. Peitä pinta kun se on saanut kauniin värin. Irrota kakku vasta täysin kylmänä, mieluiten seuraavana päivänä. Tarjoa sellaisenaan tai marjakastikkeen kanssa. Sihtaa kakun pinnalle tosusokeria ennen tarjoilua, jos haluat.