



Juustotorttu

Aineet: Pohja:
250 g keksinmuruja
100 g voisulaa tai margariinia
1 ½ dl vehnä jauhoja
1 kananmuna
1/2 dl sokeria
n 2 dl murskattuja vadelmia, mansikoita tai muita marjoja
Täyte:
100 g maustamatonta tuorejuustoa
1 dl kermaviiliä
1 dl kevytkermaa
1/2 sitruunan mehu
2 kananmunaa
2 rkl sokeria
1 tl vanilliinisokeria

Valmistus: 1. Murena keksit ja sekoita muruset voisulaan. Lisää muna, jauhot ja sokeri.
2. Painele taikina piirakkavuonan pohjalle ja reunoille. Levitä päälle marjat.
3. Sekoita juustoseos ja levitä se tasaisesti marjojen päälle. Paista 175 asteessa n. 40 minuuttia.
Tarjoa kylmänä.