



## Salami-tsatsiki-voileipäkakku

Aineet: 12 kpl ruispaahtoleipää  
12 kpl vaaleaa vuokaleipää  
Täyte 1:  
400 g Valkosipuli tuorejuustoa  
1 kpl kurkkua  
Täyte 2:  
200 g Cheddar 15% tuorejuustoa  
150 g salamia  
0,5 kpl punasipulia  
0,5 tl mustapippuria  
Kostutus:  
2,5 dl vettä  
0,5 rkl vasikkaliemitiivistettä  
Kuorrutus:  
1 dl vispi kermaa  
200 g Ruohosipuli tuorejuustoa  
Koristelu:  
0,5 kpl punasipulia  
0,5 kpl kurkkua  
1 kpl herneenversoja

Valmistus: Valmista ensin täytteet.

Täyte 1: Huuhtelee ja raasta kurkku karkeaksi raasteeksi. Purista ylimääräinen neste raasteesta pois.

Notkista tuorejuustot ja sekoita joukkoon kurkkuraaste.

Täyte 2: Hienonna salami ja punasipuli. Notkista tuorejuusto kulhossa ja sekoita joukkoon muut ainekset.

Leikkaa paahtoleivistä reunat pois. Levitä 6 vaaleaa leipäviipaletta tarjoiluvadille. Kostuta liemiseoksella ja

levitä päälle puolet kurkkutäytteestä. Aseta päälle ruispaahtoleipä-kerros ja kostuta. Levitä päälle

salamitäyte. Asettele päälle jälleen kostutettu ruispaahtoleipäkerros. Levitä päälle loput tsatsikitäytteestä.

Levitä vaaleaa paahtoleipää kanneksi. Kostuta kansi ja peitä kakku kelmulla. Anna vetäytyä jääkaapissa

mielellään seuraavaan päivään. Valmista kuorrutus vaahdottamalla vispi ja tuorejuusto. Kuorruta kakku ja

koristele pinta hienonnetulla kurkulla ja punasipulilla sekä tuoreilla herneenversoilla.