PERSIKKA-JUUSTOKAKKU



Figure 1 persikka-juustokakku [https://yhteishyva.fi/reseptit/helppo-persikka-jogurttikakku/recipe-51](23%20PERSIKKA-JUUSTOKAKKU%2023.docx)

Tämä ihastuttava juustokakku muistuttaa kahviloiden juustokakkuja, ja siinä on kiiltävä, hedelmäinen päällys. Kakku on helppo valmistaa eikä edellytä uunissa paistamista. Sitä voi helposti muunnella, joten vaihtele pohjaa ja päällisiä maun mukaan. Kokeile kookoskeksejä ja mangonektaripäällystä tai piparkakkupohjaa ja päälle marjoja – yhdistelmiä on lukuisia, mutta muista käyttää mehuna paksua nektaria.

C:\Program Files (x86)\Microsoft Office\MEDIA\OFFICE12\Lines\BD21309_.gif

|  |  |
| --- | --- |
| **KANANMUNATON JA PÄHKINÄTÖN**  **Valmisteluaika:** 20 minuuttia + jäähdytys  **6-8 hengelle** | |
| **KAKKUPOHJAAN** | |
| 170 g | Digestivekeksejä (pähkinättömiä tai kananmunatomia) |
| 75 g | Voita sulatettuna sekä hiukan voiteluun |
| **TÄYTTEESEEN** | |
| 1 rkl | Liivatejauhetta |
| 2 ½ dl | Persikkanektaria |
| 1 1/3 dl (115 g) | Sokeria |
| 380 g | Tuorejuustoa |
| 1 | Vaniljatanko |
| 1 rkl | Sitruunamehua |
| 2 ½ dl | kuohukermaa |
| **PERSIKKAKUORRUTTEESEEN** | |
| 1 rkl | Maissitärkkelysjauhoja |
| 1 rkl | Sokeria |
| 2 tl | Sitruunamehua |
| 2 ½ dl | persikkanektaria |
| 1. Voitele Ø 20 cm:n kokoinen irtopohjavuoka ja vuoraa se leivinpaperilla. Murenna keksit monitoimikoneessa ja lisää voisula. Painele seos vuokaan ja nosta kylmään 30 minuutiksi. 2. Valmistele täyte. Mittaa 5 rkl persikkanektaria pieneen kulhoon ja ripottele sekaan liivatejauhe. Sekoita hyvin. Anna jauheen pehmetä 5 minuuttia, nosta kulho sitten hiljalleen kiehuvan vesikattilan päälle ja sekoita, kunnes liivate on kokonaan sulanut. Sekoita seos lopun persikkanektarin joukkoon ja anna jäähtyä. 3. Vatkaa sokeri ja tuorejuusto keskenään sähkövatkaimella. Halkaise vaniljatanko pitkittäin ja kaavi sisus kulhoon. Kaada joukkoon sitruunamehu ja persikkanektari-liivateseos ja vatkaa hyvin. Vatkaa kerma löysäksi vaahdoksi ja kääntele sekaan metallilusikalla. Lusikoi täyte keksipohjan päälle ja nosta kakku yöksi tai vähintään 4 tunniksi kylmään jähmettymään. 4. Valmista persikkakuorrute. Mittaa maissijauhot ja sokeri pieneen kattilaan. Lisää joukkoon sitruunamehu ja nektari ja sekoita hyvin. Kuumenna kiehuvaksi ja keitä minuutin ajan koko ajan sekoittaen, kunnes seos on sakeaa ja tasaista. Nosta kattila saman tien levyltä. Anna seoksen jäähtyä hieman ja levitä se sitten huolellisesti juustokakun päälle. 5. Jäähdytä kakku uudelleen ennen tarjoilua. | |
| **MAIDOTON myös kananmunaton ja pähkinätön**  **Valmista kakku ohjeen mukaan**, mutta korvaa kakkupohjan voi samalla määrällä maidotonta levitettä. Lisää liivatteen määrää 1 ½ rkl. Korvaa tuorejuusto samalla määrällä soijatuorejuustoa ja kuohukerma samalla määrällä vastaavaan soijakermaa **(joka ei vatkaannu yhtä paksuksi kuin kuohukerma)**. Jotta juustokakusta tulee kiinteämpi, käytä 2 rkl liivatejauhetta. | |
| **GLUTEENITON** myös kananmunaton ja pähkinätön  **Valmista kakku ohjeen mukaan**, ja varmista, että käytät pohjaan gluteenittomia keksejä. | |
| **VIHJE**  **Tätä juustokakkua ei voi jättää kuumana päivänä ulos – siitä tulee persikkamoussekakku!** Jäähdytä kakku hyvin ennen tarjoilua, jotta se jähmettyy kunnolla. | |



Figure liivatejauhe