AMERIKKALAINEN SUKLAAJUUSTOKAKKU JA APPELSIINIKASTIKE

Mehevä juustokakku nautitaan kylmän appelsiinikastikkeen kanssa.

|  |  |
| --- | --- |
| 12 annosta/ 2 tuntia + jäähdytys | |
| POHJA | |
| 1 pkt (260 g) | Kansisokerikeksejä (Bastongne tai Bernilla) |
| 100 g | Voita tai margariinia |
| 2 rkl | kaakaojauhetta |
| TÄYTE | |
| 200 g | Tummaa suklaata (kaakaopitoisuus 44-55 %) |
| 2 rs (á 200 g) | Tuorejuustoa |
| ½ | Appelsiinin kuori hienoksi raastettuna |
| ¾ dl | Sokeria |
| 2 tl | Vaniljasokeria |
| ¼ tl | Suolaa |
| 3 | Kananmunaa |
| 1 prk (200 g) | Kermarahkaa |
| APPELSIINIKASTIKE | |
| 1 | Appelsiinin mehu (noin 1 ½ dl) |
| ½ | Appelsiinin kuori hienoksi raastettuna |
| ½ dl | Sokeria |
| 1 | Kananmuna |
| 25 g | voita tai margariinia |
| 1. Pingota leivinpaperi irtopohjavuoan (halkaisija 24 cm) pohjalle. Hienonna keksit. Sulata rasva, keksimuru ja kaakaojauhe. Painele seos vuoan pohjalle ja reunoille. 2. Sulata suklaa varovasti mikrossa. Sekoita tuorejuusto, appelsiininkuori, sokerit ja suola. Lisää munat yksitellen vatkaten. Vatkaa joukkoon rahka ja suklaa. 3. Aseta pelti uunin alimmalle tasolle, sillä vuosta saattaa valua rasvaa. Paista kakkua +175\*C asteessa uunin alatasolla 50 minuuttia. Sammuta uuni. Anna kakun kypsyä jälkilämmössä 30 minuuttia uuninluukku hieman raollaan. Siirrä jäähtynyt kakku jääkaappiin yön yli. 4. Sekoita kastikkeen ainekset rasvaa lukuun ottamatta kattilaan. Kuumenna vatkaten ,kunnes seos kiehahtaa. Siirrä kattila liedeltä ja lisää rasva. Sekoita, kunnes rasva on sulanut. Jäähdytä. | |



