KEIKAUTETTU MANGO-JUUSTOKAKKU

Näyttää perinteiseltä kahvikakulta, mutta onkin keksipohjainen keikauskakku, jonka samettinen juustotäyte saa huokailemaan ihastuksesta. Upside down -juustokakku näyttää perinteiseltä kahvikakulta mutta sisältä paljastuukin raikas rahkainen juustokakku! Kakku saa hedelmäistä makua ja makeutta mangososeesta ja mangorahkasta.

20 palaa 1 ½ tuntia + hyytyminen 1 vuorokausi

|  |  |
| --- | --- |
| **POHJA** | |
| 250 G | Digestivekeksejä |
| 1 dl | Vehnäjauhoja |
| 125 g | Voita tai margariinia |
| ½ rkl | Öljyä vuokaan |
| **TÄYTE** | |
| 1 rs (200 g) | Tuorejuustoa (maustamaton) |
| 1 prk (200 g ) | Mangorahkaa |
| 1 prk (150 g ) | Ranskankermaa 18 % |
| ½ tlk (250 ml ) | Mangososetta |
| 3 | Kananmunaa |
| ¾ dl | Sokeria |
| ½ dl | Perunajauhoja |
| 2 rkl | Sitruunamehua |
| 2 tl | Vaniljasokeria |
| **LISÄKSI** | |
| ½ tlk (250 ml ) | Mangososetta |
| * Murskaa keksit hienoksi muruksi monitoimikoneessa tai kaulimella vahvassa muovipussissa. Sekoita jauhot keksimuruihin. Sulata rasva ja sekoita se keksijauhoseokseen. * Painele keksiseos öljytyn rengasvuoan (vetoisuus 1.8 litran) pohjalle ja reunoille. * Sekoita täytteen ainekset keskenään. Kaada vuokaan. Paista +175°C-asteisen uunin alimmalla tasolla noin 50 minuuttia. Jos pinta tummuu liikaa, peitä foliolla. * Jäähdytä kakku huoneenlämpöiseksi. Peitä vuoka ja anna kakun tekeytyä jääkaapissa seuraavaan päivään. Pidä vuokaa noin 30 minuuttia huoneenlämmössä ja koputtele sitä kevyesti ennen kuin kumoat kakun tarjoilulautaselle. Näin kakku irtoaa vuoasta helpommin. Käytä tarvittaessa irrottamisessa apuna esimerkiksi pientä silikonista lastaa. Tarjoa kakku mangososeen kanssa. | |



