Philadelphia glögijuustokakku

* Pohja:
* 250 g piparkakkuja
* 80 g voita
* 900 g Philadelphia Original
* 200 g skyriä (tai rahkaa)
* 1 vaniljatanko
* 100 g tomusokeria
* 6 liivatelehteä
* 3 luomuappelsiinin mehu ja kuori raastettuna
* Glögikiille:
* 3 dl mehuglögiä + 3 liivatelehteä
* Koristeeksi:
* 50 g mantelilastuja
* 70 g rusinoita
* 0.5 dl mehuglögiä
* Murskaa piparkakut tehosekoittimessa ja lisää sekaan sulatettu voi. Painele massa leivinpaperilla vuorattuun irtopohjavuokaan (ø 24- 26 cm). Paista 160°:ssa (10 min).
* Sekoita tuorejuusto ja rahka tasaiseksi massaksi. Raaputa siemenet vaniljatangosta ja sekoita ne tomusokeriin. Lisää täytteeseen. Liota liivatelehtiä pienessä määrässä kylmää vettä (5 min). Sekoita liivate lämmitettyyn appelsiinimehuun, jossa on seassa kuoriraaste. Lisää jäähdytetty liivatemehu juustoseokseen. Sekoita ja levitä pohjan päälle. Anna jähmettyä jääkaapissa 4-5 tuntia.
* Liota liivatelehtiä pienessä määrässä kylmää vettä (5 min). Sulata liivate lämmitettyyn glögiin. Kun seos on jäähtynyt, kaada varovasti täytteen päälle. Anna hyytyä jääkaapissa 2-3 tuntia. Koristele lopuksi paahdetuilla mantelilastuilla ja pienessä glögimäärässä (1/2 dl) marinoiduilla rusinoilla.

