

# VAVESAAREN LUOMU- JA LÄHIRUOKARESEPTJÄ. ”ILOA JA MAKUA ELÄMÄÄN”

## VAVESAAREN ”Amerikkalainen juustokakku”

- Pohja:** 250 g Vavesaaren Karu kauragranola  
150 g voita  
4 rkl ruokosokeria
- Vuoraa irtopohjavuonan (Ø 24 cm) pohja leivinpaperilla.
  - Murskaa Karu Kauragranola tehosekoittimessa tai hakkaa muovipussin sisällä
  - Lisää sokeri ja sulatettu voi
  - Painele seos tiiviisti vuonan pohjalle ja reunoille

- Täyte:** 500 g vaniljatuorejuustoa  
200 g creme fraichea (ranskankermaa)  
1,5 dl ruokosokeria  
2 rkl sitruunamehua  
1 vaniljatanko  
1 dl kermaa  
4 rkl perunajauhoja

**Pinnalle:** Vadelmia ja/tai mustikoita ja/tai mansikoita, pinnalle tomusokeria

- Mittaa tuorejuusto, ranskankerma, sitruunanmehu ja ruokosokeri kulhoon ja sekoita sähkövatkaimella sekaisin. Halkaise vaniljatanko pituussuunnassa ja kaavi siemenet sisältä muiden aineiden joukkoon.

Sekoita hyvin perunajauhot ja kerma, lisää seos täytteeseen ja sekoita vatkaimella tasaiseksi.

- Lisää lopuksi munat yksitellen vatkatun. Kaada täyte vuokaan.

- Paista kakkua 175 asteisen uunin alatasolla n. tunnin ajan.

- Anna kakun jäähtyä hyvin ja säilytä jääkaapissa. Kakku on parhaimmillaan seuraavana päivänä.

Irrota kakku vuosta, koristele ja tarjoile.



VAVESAARI.FI