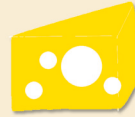




parhaat kaverit



Jouluinen Juustokakku

250 g kuivattuja luumuja
200 g kuivattuja aprikooseja
5 dl vettä
2 dl sokeria
kanelitanko
1 dl konjakkia
4 dl piparkakku murskaa
1 rkl sokeria
75 g voisulaa

Täyte:

600 g maustamatonta tuorejuustoa
1,5 dl sokeria
1 rkl maissitärkkelystä
1 tl vaniljasokeria
4 munaa
1 rkl sitruunamehua

Pinnalle:

4 dl kermaviiliä
3 rkl sokeria
1 tl vaniljasokeria

Aloita kakun valmistus edellisenä päivänä. Kiehauta vesi, sokeri ja kanelitanko, lisää seokseen kuivatut hedelmät ja alkoholi. Anna hedelmien liota yön yli liemessä. Vuoraa irtopohjainen kakkuvuoka leivinpaperilla. Sekoita piparkakkumurska, voisula ja sokeri. Painele seos vuolan pohjalle. Lado pohjalle liotettuja hedelmiä. Sekoita täyteaineet ja kaada seos vuokaan. Kypsennä tunnin ajan 175-asteisessa uunissa. Ota kakku uunista ja anna jäähtyä noin 20 minuuttia. Sekoita kermaviili, sokeri ja vanilja. Kaada seos kakulle kypsennä vielä noin 15 minuuttia. Anna kakun jäähtyä kunnolla. Korista liotetuilla hedelmillä ja tarjoa kermavaahdon kera.



LA CALIERA MOSCATO D'ASTI 0,375 l
Makea, pirskahteleva, pirteähappoinen, aprikoosinen, keltaluumuinen, kukkea ja runsas. Upea jälkiruokaviini erilaisille kakuille, vanukkaille ja marjaherkuille.
Vmh 6,98 €, Alkon nro 557844



Sinikalliontie 1 Espoo, puh: 0207 510 510
Palvelemme: ma-pe 8-21, la 8-18

Viinimaa.fi

