

Jouluinen sekahedelmä-juustokakku

Piparipohja: 150 g piparkakkuja
50 g voita

Täyte: 4 liivatelehteä
2 valkuaista
¾ dl erikoishienoa sokeria (Siro)
2 dl vispikermaa
400 g vaniljatuorejuustoa
2 rkl kiehuvaa vettä
(2dl rkl vaniljasokeria)

Päällyste: n. 200 g kuivattuja sekahedelmiä (*Suntree*)
1 dl sokeria
1,5 litraa vettä

Kiille: 1 ½ dl sekahedelmien siivilöityä keitinnettä
½ dl glögitiivistettä
3 liivatelehteä

Koristelu: *Günthart* strösseleitä

Valmistus:

Laita sekahedelmät likoamaan sokeriveteen n. 8 tuntia ennen päällysteen valmistamista.

Piparipohja: Laita leivinpaperi irtopohjavuon pohjalle (Ø 24 cm). Hienonna piparit. Lisää joukkoon sulatettu voi, sekoita. Taputtele piparkakkuseos vuon pohjalle.

Täyte: Laita liivatteen kylmään veteen. Vaahdota valkuiset. Lisää sokeri vähitellen vaahdotuksen aikana. Vahto on valmiina kiiltävää ja jämäkkää. Vaahdota kerma (mausta halutessasi vaniljasokerilla). Notkista tuorejuusto sähkövatkaimella. Kuumenna vesi kiehuvaaksi ja lisää liivatteen, sekoita. Kaada liivateseos tuorejuuston joukkoon ohuena nauhana. Sekoita hyvin. Nostele tuorejuustoon valkuisvahto ja viimeisenä kermavaahto. Kaada täyte piparipohjan päälle. Laita jääkaappiin 4-5 tunniksi / yön yli.

Päällyste: Keitä liotetut sekahedelmät liotusvedessä 15 - 20 minuuttia kunnes hedelmät ovat pehmenneet (ota 1 ½ dl keitinnettä talteen kiillettä varten). Nosta sekahedelmät erilliseen astiaan ja soseuta tehosekoittimella. Anna soseen jäähtyä. Levitä jäähtynyt sose vaniljatäyteen päälle. Laita hetkeksi jääkaappiin.

Kiille: Laita liivatteen kylmään veteen. Siivilöi 1 ½ dl sekahedelmien keitinnettä. Kuumenna siivilöity sekahedelmien keitinvesi ja ½ dl glögitiivistettä kattilassa kiehuvaaksi. Sekoita joukkoon liivatteen. Anna jäähtyä. Kaada kiille kakun (sekahedelmäsoseen) päälle. Laita jääkaappiin kiilteen jähmettymisen ajaksi.

Koristele kakku *Günthart* jouluströsseleillä juuri ennen tarjoilua.

Nauti hyvien ystävien seurassa.

(Reseptin kehittänyt Palotron koekeittiö / Marko Lindeman)

