

Murun juustokakku

Ruokaoivallus® -kilpailussa vuonna 2021 **Leivän uusi elämä** -kilpailusarjan voitti **Murun juustokakku**. Kilpailutyössä käytetään ansiokkaasti kuivunutta leipää ja vähennetään ruokahävikkiä. Kokeile sinäkin!

Alla olevalla ohjeella valmistuu yksi juustokakku keskikokoiseen irtopohjavuokaan (noin 24 cm halkaisija).



Kuva: Darcmedia / Manu Eloaho

Pohja:

250 g kuivahtanutta leipää
125 g voita
30 g tomusokeria
7 g vaniljasokeria

Jauha leipä (esimerkiksi tehosekoittimella). Sekoita kaikki pohjan raaka-aineet. Vuoraa vuoka foliolla useampaan kerrokseen. Laita leipämassaa vuokaan. Laita vuoka pakastimeen noin 30 minuutiksi.

Juustotäyte:

400 g tuorejuustoa
2 kananmunaa
70 ml kermaa 38 %
120–150 g sokeria (maista)
5 g vaniljasokeria

Valmistus:

Sekoita sokerit tuorejuuston kanssa. Lisää kermaa juustoon vähitellen. Lisää kananmunat ja sekoita hyvin. Kypsennä juustokakku uunissa vesihauteessa. Paista ensin 170 asteessa 10 min, sitten 145 asteessa 1,5 h. Ota valmis juustokakku vesihauteesta pöydälle jäähtymään. Laita jäähtyneenä jääkaappiin (noin 5 h tai yön yli). Valmiin juustokakun voi koristella marjoilla ja tarjoilla erilaisten jälkiruokakastikkeiden kanssa.

Lue lisää www.ruokaoivallus.xamk.fi

