



Englantilainen juustokakku

Aineet: pohja:
50 g voita tai margariinia
130 g grahamkeksejä tai keksejä
täyte:
2 1/2 dl maitoa
3 keskikokoista tai 4 pientä kananmunaa
1-2 rkl sokeria
1 rkl liivatejauhetta
2 rkl vettä
200 g juustoa tai tuorejuustoa
1 sitruunan kuori ja mehu

Valmistus: 1. Voitele irtopohjainen kakkuvuoka. Murena keksit voipaperille ja lisää voita sen verran, että murut tarttuvat kiinni toisiinsa. Älä lisää voita liikaa, muuten valmista kakkua on hankala leikata. Peitä kakkuvuoan pohja murutaikinalla ja siirrä vuoka jääkaappiin.

2. Riko kananmunat ja jaa keltuaiset kattilaan ja valkuaiset kulhoon, jossa voit ne myöhemmin vatkata. Kuumenna keltuaisia ja maito miedolla lämmöllä koko ajan sekoittaen, kunnes seos sakenee. Lisää sokeri ja jäähdytä seos.

3. Hiero juusto kulhossa pehmeäksi puukauhalla. Lisää sitruunan raastettu kuori ja mehu. Pane liivatejauhe kuumaan veteen ja sekoita, kunnes se on täysin liuennut. Lisää liivateseos ja keltuaisseos juuston joukkoon. Vatkaa sähkövatkaimella, kunnes seos on kuohkeaa ja alkaa jähmettyä. Vatkaa valkuaiset vaahdoksi ja lisää joukkoon varovasti sekoittaen. Kaada juustotäyte kylmälle torttupohjalle kakkuvuokaan ja anna kakun hyytyä jääkaapissa 5-6 tuntia.

4. Siirrä kakku tarjoiluvadille ja koristele mustaherukoilla. 1 rkl liivatejauhetta vastaa 4 liivatetta.