



## Nopea juustokakku

Aineet: 200-250 g (1 pkt) tuorejuustoa  
0,6 dl pehmeää hunajaa  
koristeeksi pinnalle: pähkinärouhetta

Valmistus: Leivo laakavuoassa noin 33 x 23 x 5 cm kokoinen kakkupohja (perusohjeella). Anna kakun jäähtyä hieman ennen kuorrutusta. Sekoita tuorejuusto ja hunaja tasaiseksi, sileäksi tahnaksi. Peitä kakku hunaja-tuorejuustoseoksella ja ripota päälle pähkinärouhetta. Jäähdytä vielä ennen tarjoilua.

[www.superkokki.com](http://www.superkokki.com)