



Tyrni-jogurttihiytelökakku

Aineet:

Pohja:
165 g kaurakeksejä
50 g sulatettua voita/margariinia
Täyte:
2 dl kuohukermaa
2 dl maustamatonta jogurttia
1 dl laimentamatonta tyrnimehua
1 1/2 dl sokeria
6 liivatelehteä
1 rkl vettä
Kiille:
1 dl tyrnimehua
1 dl vettä
1 dl hyytelösokeria

Valmistus:

1. Laita liivatelehdet likoamaan kylmään veteen.
 2. Murena kaurakeksit karkeaksi. Lisää sulatettu rasva.
 3. Painele kaurakeksimassa irtopohjavuoan pohjalle.
 4. Vatkaa kerma vaahdoksi. Lisää jogurtti, tyrnimehu ja sokeri.
 5. Puserra vesi pois liivatelehdistä. Kuumenna 1 rkl vettä kattilassa ja sulata liivatelehdet. Jäähdytä seosta hetki (2min)
 6. Lisää hieman jäähtynyt liivateseos varovasti kerma-jogurttiseokseen.
 7. Kaada seos varovasti keksipohjan pinnalle ja anna hyytyä jääkaapissa.
 8. Kun kakku on alkanut hyytyä, noin 3 tuntia, valmista kiille.
 9. Kuumenna tyrnimehu-vesi seosta kattilassa. Lisää kiehuvaan nesteeseen hyytelösokeri.
 10. Anna jäähtyä muutama minuutti ja kaada kiille varovasti kakun pinnalle.
- Anna hyytyä yön yli.