Salami-tsatsiki-voileipäkakku

Aineet:

12 kpl ruispaahtoleipää
12 kpl vaaleaa vuokaleipää
Täyte 1:
400 g Valkosipuli tuorejuustoa
1 kpl kurkkua
Täyte 2:
200 g Cheddar 15% tuorejuustoa
150 g salamia
0,5 kpl punasipulia
0,5 tl mustapippuria
Kostutus:
2,5 dl vettä
0,5 rkl vasikkaliemitiivistettä
Kuorrutus:
1 dl vispi kermaa
200 g Ruohosipuli tuorejuustoa
Koristelu:
0,5 kpl punasipulia
0,5 kpl kurkkua
1 kpl herneenversoja

Valmistus:

Valmista ensin täytteet.

Täyte 1: Huuhtele ja raasta kurkku karkeaksi raasteeksi. Purista ylimääräinen neste raasteesta pois. Notkista tuorejuustot ja sekoita joukkoon kurkkuraaste.

Täyte 2: Hienonna salami ja punasipuli. Notkista tuorejuusto kulhossa ja sekoita joukkoon muut ainekset.

Leikkaa paahtoleivistä reunat pois. Levitä 6 vaaleaa leipäviipaletta tarjoiluvadille. Kostuta liemiseoksella ja levitä päälle puolet kurkkutäytteestä. Aseta päälle ruispaahtoleipä-kerros ja kostuta. Levitä päälle salamitäyte. Asettele päälle jälleen kostutettu ruispaahtoleipäkerros. Levitä päälle loput tsatsikitäytteestä. Levitä vaaleaa paahtoleipää kanneksi. Kostuta kansi ja peitä kakku kelmulla. Anna vetäytyä jääkaapissa mielellään seuraavaan päivään. Valmista kuorrutus vaahdottamalla vispi ja tuorejuusto. Kuorruta kakku ja koristele pinta hienonnetulla kurkulla ja punasipulilla sekä tuoreilla herneenversoilla.