

Raikas Fresita-juustokakku

Raikkaan herkullisessa kakussa on käytetty Fresita Orange -kuohuviiniä. Appelsiinilta maistuvasta juustokakusta saat helposti gluteenittoman käyttämällä pohjaan gluteenittomia keksejä.



MAKEA JÄLKIRUOKA



8+ HLÖ



+ 60 MIN



Fresita Orange Sunset

POHJA

200 g keksejä (kaura tai digestive)
50 g voita tai margariinia

TÄYTE

1 appelsiinin kuoriraaste
2 dl vispikermaa
200 g appelsiinirahkaa (esim. Valio)
250 g mascarponejuustoa

POHJAN VALMISTUS

- 1 Laita leivinpaperi halkaisijaltaan noin 18-20 cm irtopohjavuoon pohjalle.
- 2 Laita halutessasi vuoon ympärille myös reunakalvo, jotta saat reunoista siistit.
- 3 Murskaa keksit muruksi esimerkiksi blenderissä.
- 4 Painele keksiseos vuoon pohjalle kevyesti ja nosta vuoka jääkaappiin.

TÄYTTEEN VALMISTUS

- 1 Pese appelsiini ja raasta sen kuori, jätä sivuun. Vatkaa kerma vaahdoksi ja vatkaa lopuksi rahka ja appelsiinin kuoriraaste sekaan.
- 2 Notkista mascarpone-juusto nopeasti sokerin kanssa toisessa kulhossa. Laita liivatelehdet likoamaan kylmään veteen noin 5 minuutiksi.
- 3 Mittaa Fresita-kuohuviini pieneen kattilaan ja kuumenna. Sulata puristetut liivateet kuohuviiniin ja anna liivateseoksen jäähtyä hetken. Kaada liivateseos ohuena nauhana mascarponen sekaan koko ajan kevyesti vatkatun.
- 4 Kääntele kerma-rahkaseos mukaan. Kaada massa keksipohjan päälle vuokaan ja laita vuoka jääkaappiin noin 3-4 tunniksi.

KIIITEEN VALMISTUS

- 1 Laita liivatelehdet kylmään veteen noin 5 minuutiksi. Lämmitä kuohuviini (älä kiehauta) ja sulata puristetut liivatelehdet kuohuviiniin. Anna seoksen jäähtyä hetken aikaa.
- 2 Kaada kiille hyytyneen kakun pintaan lusikkaa apuna käyttäen. Laita kakku hyytymään pari tunniksi.
- 3 Koristele kakku juuri ennen tarjoilua.

noin 1 dl tomusokeria

2 dl Fresita Orange Sunset -kuohuviiniä

4 liivatelehteä

KIILLE:

3 dl Fresita Orange Sunset -kuohuviiniä

3 liivatetta

**KORISTELE KAKKU JUURI ENNEN
TARJOILUA**

mansikoita & vadelmia

syötäviä kukkia

marenkeja



Fresita-kakun ohje ja kuva: Annin Uunissa

Palkittu bloggaaja ja ruokakirjailija (WSOY 2018) **Anni Paakkunainen** lohtii elämästä herkullista. Herkuttelu ja nautinnot kuuluvat niin juhlaan kuin arkeen. Ig: @anninuunissa

www.anninuunissa.fi
