

# Glöet-juustokakku

Tämä kaunis raikkaan joulumausteinen glögijuustokakku maistuu ihanalta Glöet-glögiskumpan kanssa.



## POHJA:

75 g piparkakkuja  
75 g Digestive keksejä  
50 g voita

## TÄYTE:

5 liivatelehteä  
2 dl kuohukermaa  
200 g maustamatonta tuorejuustoa  
1dl tomusokeria  
1 tl kanelia  
1 tl kardemummaa  
½ appelsiinin raastettu kuori  
¾ dl Glöet glögikuohuviiniä

## KIILLE:

3 liivatelehteä  
½ dl mansikka- tai mustikkamehua  
1 dl Glöet-glögikuohuviiniä

## KORISTEIKSI (ESIMERKIKSI):

marenkia  
pieniä karkkikeppejä  
viikunoita  
rosmariinin oksia  
pensasmustikoita



MAKEA JÄLKIRUOKA



8+ HLÖ



+ 60 MIN

## VALMISTUSOHJEET:

- 1 Valmista ensin pohja. Murskaa keksit pieneksi muruksi esim tehosekoittimessa. Sulata rasva ja sekoita keksimurujen kanssa. Laita leivinpaperi irtopohjavuoon (halkaisija 24 cm) pohjan ja reunojen väliin. Painele keksiseos vuoon pohjalle tasaiseksi kerrokseksi. Nosta vuoka jääkaappiin.
- 2 Upota liivateet kylmään veteen ja anna liota vähintään 10 minuuttia. Vaahdota kerma. Sekoita tuorejuuston joukkoon tomusokeri, mausteet ja appelsiinin raastettu kuori. Nostele kermavaahto juustoseoksen joukkoon.
- 3 Kuumenna Glöet-glögikuohuviini. Liuota hyvin puristetut liivateet Glöetin sekaan. Kaada liivateseos hieman jäähtyneenä täyteen joukkoon samalla hyvin sekoittaen. Levitä täyte keksipohjan päälle. Anna hyytyä jääkaapissa vähintään 4 tuntia.
- 4 Liota kiillettä varten liivateita noin 10 minuuttia kylmässä vedessä. Kiehauta mehu kattilassa. Liuota hyvin puristetut liivateet kuumaan mehuun. Kaada liivateseos ohuena nauhana Glöet kuohuviinin joukkoon samalla sekoittaen. Anna seoksen jäähtyä hetken aikaa jääkaapissa välillä sekoittaen. Seoksen on oltava mahdollisimman kylmää, muttei vielä hyytynyttä, ennen kakun päälle lisäämistä. Kaada kiille varovasti kakun päälle ja laita kakku vielä jääkaappiin vähintään 2 tunniksi tai mielellään yön yli.
- 5 Koristele Glöetjuustokakku toiselta reunalta. Ensin murskattua marenkia ja päälle viikunan siivuja, rosmariinin oksia, marjoja ja karkkikeppejä.