JUUSTOKAKKU GLÖGIKIILTEELLÄ

Valmista suussasulava juustokakku upean punaisella glögikiilteellä ja viimeistele se valkosuklaarouheella. Kakun kanssa maistuu tietysti Marli Glögi!

Murskaa piparkakut karkeiksi paloiksi kaulimen avulla. Sekoita pehmeä voi keksien joukkoon ja painele massa vuoan pohjaan.

Laita liivatteet kylmään veteen muutamaksi minuutiksi.

Sekoita tuorejuusto, noin puolikkaan sitruunan mehu ja sokeri tasaiseksi massaksi. Vatkaa kuohukerma löysäksi vaahdoksi. Purista liivatelehdistä ylimääräinen vesi pois ja sulata ne n. 1 dl:aan kuumaa vettä. Lisää sulatetut liivatelehdet nopeasti tuorejuustomassan sekaan samalla voimakkaasti vatkaimella sekoittaen. Lisää joukkoon vielä kermavaahto ja sekoita tasaiseksi. Kaada täyte vuokaan ja tasoita pinta lastalla.

Anna täytteen hyytyä jääkaapissa useamman tunnin ajan. Kun täyte on hyytynyt, valmista glögikiille: Laita liivatelehdet kylmään veteen muutamaksi minuutiksi. Purista liivatteista ylimääräinen vesi ja sulata ne n. 1 dl:aan kuumaa vettä. Lisää sulatetut liivatelehdet pullolliseen eli 0,5 litraan kylmää Marli Perinteinen glögitiivistettä samalla voimakkaasti sekoittaen. Kaada liivateseos kakun täytteen päälle ja anna hyytyä jääkaapissa yön yli tasaiseksi glögikiilteeksi.

Koristele kakku valkosuklaarouheella tai oman maun mukaan.

Annosmäärä: 1 kakku

Pohjaan:

300	g	piparkakkuja
125	g	voita

Täytteeseen:

8	kpl	liivatelehtiä
400	g	maustamatonta tuorejuustoa
5	dl	kuohukermaa
2	dl	sokeria
2	tl	vaniljasokeria
n. 2	rkl	sitruunan mehua

Pintaan:

0,5	l	Marli Perinteinen glögitiivistettä laimentamattomana
1	dl	vettä
5	kpl	liivatelehteä

Koristeluun:

		valkosuklaarouhetta