

# JOULUN JUUS- TOKAKKU

Kokonaisaika: 340 Minuuttia  
Annosmäärät: 12 Annosmäärät



## Ainekset

### Pohja

200 g karamellisoituja keksejä (Speculaas-keksejä)  
80 g voita melted

### Kiille

2,5 dl glögiä  
0,6 dl sokeria  
4 lehdet liivatelehteä

### Täyte

900 g tuorejuustoa  
200 g kermaviiliä  
2 rkl Taylor & Colledge Vanilla Extract Luomu Vanil-  
jauute  
2,3 dl sokeria  
4 kappaletta kananmunia  
2 rkl maissitärkkelystä

### Koristelu

rosmariinia  
Granaattiomenan siemeniä

## Valmistelu

- Aloitetaan reseptillä joulun juustokakku. Siirrä kaikki ainekset huoneenlämpöön.
- Valmistele vuoka: Laita leivinpaperia halkaisijaltaan 24 cm kokoiseen irtopohjavuokaan ja vuoraa reunat muovikelmulla. Vuoraa reunat vielä vahvalla foliolla, mieluiten kolmessa kerroksessa. Varmista, että yhtään kosteutta ja vettä ei pääse vuokaan.
- Lämmitä uuni 170°C. Lisää vettä syvälle uunipellille tai leivontavuokaan, johon kakkuvuoka ja vesi mahtuvat, noin kahden sormen korkeudelle.
- Hienonna keksit monitoimikoneessa muruksi. Lisää sulatettu voi ja sekoita. Painele keksimuruseos vuoan pohjalle ja laita jääkaappiin.
- Lisää tuorejuusto, kermaviili, vaniljauute ja sokeri suureen kulhoon ja sekoita tasaiseksi täytteeksi sähkövatkaimella. Lisää kananmunat yksi kerrallaan. Kääntelee sitten joukkoon maissitärkkelys.
- Levitä täyte keksimurupohjan päälle. Laita kakku tiiviisti vuoratussa vuoassa pellille, jossa on vettä, ja paista uunissa 75 minuuttia.
- Laita uuni pois päältä ja avaa uunin luukku. Jätä juustokakku jäähtymään vielä uuniin noin tunniksi, jotta pintaan ei tulisi halkeamia.
- Ota juustokakku pois uunista ja laita jääkaappiin vähintään 4 tunniksi tai yön yli.
- Liota liivatelehdet kylmässä vedessä.

10. Kiilteen valmistusta varten lisää glögi ja sokeri pieneen kattilaan ja lämmitä keskilämmöllä. Purista ylimääräinen vesi pehmenneistä liivatelehdistä ja lisää kuumennetun glögin joukkoon. Sekoita, kunnes liivatelehdet ovat lienneet.
11. Anna jäähtyä, kunnes glögikiille alkaa paksuuntua. Kaada sitten nopeasti kiille juustokakun päälle ja laita juustokakku takaisin jääkaappiin asettumaan.
12. Koristele juustokakku rosmariinilla ja granaattiomenan siemenillä.