

# VADELMAINEN JUUSTOKAKKU

Kokonaisaika: 270 Minuuttia  
Annosmäärät: 8 Annosmäärät



## Ainekset

### Pohja

100 g pehmennyttä voita  
200 g Lotus Biscoff keksejä

### Täyte

600 g tuorejuustoa  
250 g mascarponea  
1,5 dl vispikermaa  
200 g sokeria  
1 rkl vehnä jauhoja  
7 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste Luomu -vaniljauhua  
3 kappaletta kananmunia

### Kuorrute

250 g vadelmia  
1 rkl sokeria

## Valmistelu

- Laita uuni lämpenemään 180 asteeseen. Aseta uuniin vesikulho, jotta juustokakun pinta ei repeä. Vuoraa irtopohjavuoran (halkaisija 25 cm) pohja leivinpaperilla.
- Hienonna keksit tehosekoittimessa keskikokoiseksi muruksi. Jos sinulla ei ole tehosekoitinta, voit laittaa keksit pakastepussiin ja murskata ne kaulimella. Varo kuitenkin, että pussi ei repeä. Sulata voi.
- Sekoita murskatut keksit ja sulatettu voi kulhossa tasaiseksi massaksi. Painele seos vuoratun irtopohjavuoran pohjalle. Voit käyttää ruokalusikkaa apuna keksimurskan tiivistämisessä ja pohjan tasoittamisessa.
- Yhdistä tuorejuusto, mascarpone ja vaahdotettu vispikerma suuressa kulhossa ja vatkaa seos tasaiseksi. Lisää sokeri, jauhot ja vaniljauute, sekoita huolellisesti.
- Lisää kananmunat yksi kerrallaan ja vatkaa, kunnes ainekset ovat sekoittuneet tasaiseksi massaksi.
- Kaada täyte keksipohjan päälle ja laita vuoka uuniin. Paista 60 minuuttia, kunnes kakku on ruskistunut reunoilta. Sammuta uuni, avaa luukku raolleen ja anna kakun jäähtyä uunissa 30 minuuttia repeämien välttämiseksi. Voit laittaa luukun väliin puukauhan, jotta se pysyy auki.
- Ota kakku uunista ja anna jäähtyä ritilän päällä.
- Ennen tarjoilua valmista vielä vadelmakuorrute. Laita puolet vadelmista pieneen kattilaan, lisää sokeri ja kuumenna kolmisen minuuttia, kunnes vadelmat alkavat hajota. Siivilöi seos siementen poistamiseksi.
- Irrota juustokakku vuoasta liu'uttamalla veistä sisäreunan ympäri. Aseta kakku tarjoilulautaselle ja kaada sen pinnalle vadelmakuorrute.

10. Asettele loput vadelmat keskelle kakkua ja tarjoile.