

# Paistettava amerikkalainen juustokakku

noin 12 annosta



Helppo

 noin 40 Min.**Pohja:**

150 g pehmeää voita  
1 dl sokeria  
1 kpl kananmuna  
3 dl vehnä jauhoja  
1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta  
1 tl Dr. Oetker Vaniljатаhnaa

**Täyte:**

500 g maitorahkaa  
2 prk maustamatonta tuorejuustoa (400 g)  
4 kpl kananmunaa  
1 1/2 dl sokeria  
1 tl Dr. Oetker Vaniljатаhnaa  
1/2 dl perunajauhoa  
1 ps Dr. Oetker Valkosuklaarakeita (100 g)  
2 ps Dr. Oetker Sitruunan kuoriraastetta

**Koristelu:**

1 1/2 dl Dr. Oetker Toffeeekastiketta  
100 g mustikoita  
Dr. Oetker Black&Gold Koristerakeita

**1 Pohja:**

Vaahdota sokeri ja pehmeä rasva. Lisää muna vatkatun. Sekoita leivinjauhe jauhoihin ja lisää taikinaan yhdessä vaniljатаhnan kanssa. Sekoita tasaiseksi. Painele irtopohjavuoran pohjalle ja reunoille.

**2 Täyte:**

Sulata Valkosuklaarakeet pussissaan vesihautteessa tai kulhossa mikrossa. Sekoita kaikki täytteen ainekset sähkövatkaimella yhteen. Valuta sulanut valkosuklaa massaan viimeisenä koko ajan vatkatun. Kaada täyte pohjan päälle.

**3 Paista 175 asteisessa uunissa n. 50min. kunnes pinta alkaa hieman lohkeilla. Anna kakun jäähtyä ja koristele toffeeekastikkeella, marjoilla ja koristerakeilla.**