

# Puolukka-kinuskikakku

8 - 10 palaa



Helppo

noin 60 Min.

**Pohja:**

200 g piparkakkuja tai muita keksejä

100 g voita

**Täyte:**

5 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä

2 dl kuohukermaa

200 g kinuskituorejuustoa

200 g vaniljarahkaa

plo Dr. Oetker Toffeekastiketta

1/2 dl vettä

2 dl puolukoita tuoreena tai pakastettuina

**Kiille:**

3 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä

plo Dr. Oetker Toffeekastiketta

1 dl vettä

puolukoita koristeeksi

**1 Pohja:**

Murskaa pohjan piparkakut hienoksi ja sulata voi. Sekoita keskenään ja painele noin 22 cm halkaisijaltaan olevan leivinpaperoidun irtopohjavuolan pohjalle.

**2 Täyte:**

Laita täyteen liivateet likoamaan kylmään veteen noin kymmeneksi minuutiksi. Vaahdota sillä aikaa kerma vaahdoksi. Lisää joukkoon tuorejuusto, kinuskikastike ja vaniljarahka ja vatkaa seosta vielä minuutin verran. Kiehauta täyteen vesi kiehuvaaksi ja purista liivatelehdistä liika vesi pois. Sulata kuumaan veteen ja lisää ohuena nauhana täyteseokseen sähkövatkaimella samalla vatkaton, jotta liivateseos sekoittuu hyvin täyteen joukkoon. Lisää vielä joukkoon puolukat nuolijalla joukkoon varovasti käännellen. Kaada täyte pohjan päälle ja tasoita pinta. Laita jääkaappiin jähmettymään 3-4 tunnin ajaksi.

**3 Kiille:**

Kun täyte on jähmettynyt, tee kiille. Laita kiilteen liivateet kylmään veteen noin kymmeneksi minuutiksi. Kaada kinuskikastikkeet kulhoon. Kiehauta kiilteen vesi ja purista liivateista liika vesi pois, sulata ne kuumaan veteen. Kaada ohuena nauhana kinuskikastikkeen joukkoon ja sekoita tasaisen väriseksi. Kaada kiilleseos kakun päälle varovasti ja anna jähmettyä jääkaapissa mielellään yön yli. Tarjolle laitettaessa koristele puolukoilla.