

## **Pätkis-juustokakku**

**Pohja:** Murskaa 15-20 domino keksiä ja lisää murskaan 75g sulatettua voita ja sekoita ne tasaisesti yhteen. Levitä seos vuolan pohjalle tasaisesti.

**Täyte:** ensimmäiseksi laita 4 liivatelehteä likoamaan kylmään veteen. Lisää 600g tuorejuustoa kulhoon, lisää sekaan 1rkl sokeria, sulata 2 pussia pätkis mini bites 2x 140g. Pätkikset eivät sula juoksevaksi joten kannattaa olla varovainen ettei ne pala. Lisää sulat pätkikset kulhoon. Vatkaa 2dl kuohukermaa vaahdoksi ja lisää kulhoon jonka jälkeen sekoita kaikki ainekset yhteen. Lopuksi lisää 4 liivatelehteä 1-2 rkl kuumaan maitoon ja kaada ne kulhoon kovasti sekoittaen samalla. Kun olet sekoittanut omasta mielestäsi tarpeeksi kaada täyte pohjan päälle vuokaan ja laita se jääkaappiin hyytymään. Anna hyytyä ainakin tunti ennen kiilteen lisäämistä.

**Kiille:** Laita 2 liivatelehteä likoamaan kylmään veteen. Lisää kulhoon 200g creme fraichea. Sulata 175g valkosuklaata sitä polttamatta ja lisää valkosuklaa kulhoon. Lisää sekaan vaniljasokeria oman maun mukaan. Lopuksi laita liivatelehdet 1rkl maitoa ja lisää seokseen kovasti sekoittaen. Kun olet sekoittanut tarpeeksi kaada seos täyteen päälle vuokaan ja laita jääkaappiin hyytymään. Anna hyytyä ainaki 3h. Kun kakku on valmis voit koristella sen esimerkiksi raastamalla päälle pätkiksiä tai valkosuklaata.

### **Ainekset:**

#### **Pohja:**

15-20 domino keksiä

75g voita

#### **Täyte:**

600g tuorejuustoa

2dl kuohukermaa

1rkl sokeria

2 pussia pätkis mini bites 2x 140g

4liivatelehteä ja 1-2 rkl maitoa

#### **Kiille:**

200g creme fraichea

175g valkosuklaata

Vaniljasokeria

2 liivatelehteä ja 1rkl maitoa