Mokkapala-juustokakku

20 palaa

POHJA

350 g tummia täytekeksejä

100 g voita

TÄYTE

7 liivatelehteä

4 dl Milbona vispikerma

400 g maustamatonta tuorejuustoa

1 dl tomusokeria

0.75 dl kaakaojauhetta

0.5 dl vettä

2 rkl pikakahvijauhetta

KUORRUTUS

2 dl kuohukermaa

200 g leivontasuklaata

Koristerakeita

Valmistusohjeet

Valmistusaika: 40 min.

Lisätietoja:

+ hyydytys n. 1 vrk

**1.** Hienonna keksit monitoimikoneessa tai kestävän pakastuspussin sisällä kaulimella painellen. Sulata voi ja sekoita keksinmuruihin.

**2.** Vuoraa reunallinen vuoka (esim. lasagnevuoka 20 x 30 cm) leivinpaperilla. Painele muruseos vuoan pohjalle.

**3.** Laita liivatelehdet reiluun määrään kylmää vettä likoamaan.

**4.** Vatkaa kerma vaahdoksi. Sekoita kermavaahdon joukkoon tuorejuusto, tomusokeri ja kaakaojauhe siivilöitynä.

**5.** Sekoita vesi ja pikakahvijauhe pienessä kattilassa ja kuumenna kiehuvaksi. Ota liivatelehdet vedestä, puristele kuivaksi ja liuota kuumaan kahviin. Anna seoksen jäähtyä hieman. Kaada jäähtynyt seos kerma-tuorejuustovaahtoon samalla voimakkaasti sekoittaen.

**6.** Kaada täyte pohjan päälle vuokaan ja tasoita pinta. Siirrä jääkaappiin hyytymään vähintään pariksi tunniksi tai seuraavaan päivään.

**7.** Kuumenna kerma höyryäväksi kattilassa. Paloittele suklaa joukkoon ja sulata sekoitellen. Kaada kuorrutus täytteen päälle vuokaan ja levitä kauttaaltaan juustokakun pinnalle. Nosta jääkaappiin jähmettymään vähintään puoleksi tunniksi.

**8.** Ripottele kuorrutuksen päälle koristerakeita. Leikkaa kakku ruuduiksi.

