Mustikkaa ja maitosuklaata

15 henkilön kakku /(23 cm kakkurengas)

Pohja:

180 g digestive- keksejä

80 g voisulaa

1 rkl tummaa kaakaojauhetta

1. kerros

200 g maitosuklaata

1 dl vispikermaa

80 g paksua, maustamatonta jogurttia

3 liivatelehteä

4 dl vispikermaa

2. kerros

150-180 g mustikoita

80 g sokeria

150 g mascarponejuustoa

100 g paksua, maustamatonta jogurttia

4 liivatelehteä

3 dl vispikermaa

1. Murskaa keksit ja sekoita voisulan kanssa, painele seos tasaiseksi öljytyn kakkurenkaan pohjalle. Voit myös käyttää perinteisempää irtopohjavuokaa. Laita pohja jääkaappiin tai pakastimeen jähmettymään.
2. Valmista ensimmäinen kerros: Laita liivatteet likoamaan jääkymään veteen noin 10 minuutiksi. Kiehauta kerma ( 1 dl) ja kaada karkeasti rouhitun maitosuklaan joukkoon, sekoita, kunnes tasaista. Yhdistä maitosuklaaseokseen jogurtti. Sulata liivatteet miedolla lämmöllä kattilassa tai mikrossa ja sekoita hyvin suklaaseksen joukkoon.
3. Vaahdota kerma pehmeäksi ja sekoita varovaisestiviimeisen joukkoon. Kaada mousse renkaaseen, jähmettyneen pohjan päälle ja laita pakkaseen hyytymään noin tunniksi.
4. Valmista toinen kerros. Laita liivatteet likoamaan jääkylmään veteen noin 10 minuutiksi. Sulata mustikat ha yhdistä joukkoon sokeri. Sekoita seuraavaksi mustikoiden joukkoon mascarpone sekä jogurtti. Sulata liivatteet miedolla lämmöllä kattilassa tai mikrossa. Yhdistä liivate mustikkaseoksen kanssa niin, että sekoita ensin noin 1/3 mustikasta liivatesulan joukkoon ja kaada liivateseos lopun mustikan joukkoon.
5. Vaahdota kerma pehmeäksi ja lisää joukkoon viimeisenä. Kaada hyytyneen suklaakerroksen päälle. Laita kakku jälleen hyytymään pakastimeen tai jääkaappiin. Jääkaapissa hyytyminen vie pidempään kuin pakastimessa.