



Matcha-pistaasijuustokakku

10 annosta

Ainekset

Pohja

300 g **Arla meijerivoita**
500 g Digestive-keksejä
30 g kaakaojauhetta

Täyte

25 g liivatelehteä
1 kg **Arla laktoositonta raejuustoa**
350 g tomosokeria
750 g **Arla kuohukermää**
5 tl vaniljajauhetta
120 g seljankukkamehua (tiiviste)

Päällimmäinen täyte

2 tl matcha-jauhetta
25 g keitettyä vettä

Koristeluun

45 g pistaasipähkinöitä
kuivattuja laventelin kukkia
matcha vihreäteejauhetta
tuoretta sitruunamelissaa

Valmistus

Pohja

Sulata voi, murskaa keksit hienoksi ja sekoita molemmat ainekset kaakaon kanssa. Painele seos 24 cm vuoan pohjalle. Jäähdytä pohjaa juustotäytteen valmistamisen ajan.

Täyte

Liota liivateet kylmässä vedessä. Laita raejuusto, tomosokeri, kerma ja vaniljajauhe blenderiin ja sekoita tasaiseksi. Kuumenna mehu ja sulata liivate sekaan. Kaada mehu tehosekoittimeen sen ollessa käynnissä. Kaada $\frac{3}{4}$ massasta keksipohjan päälle.

Päällimmäinen täyte

Sekoita matcha ja keitetty vesi keskenään ja sekoita se jäljellä olevaan raejuustoseokseen. Kaada vihreä massa valkoisen täytteen päälle. Jäähdytä yön yli tai vähintään 6 tuntia.

Ota juustokakku vuoasta ja koristele hienonnetuilla pistaasipähkinöillä, kukilla, matchajauheella ja sitruunamelissalla.