

# Nutella<sup>®</sup> juustokakku

Helppo

10 Annosta

3 h 50 min



## Ainesosat

### Pohja:

- 200 g speculaas-keksejä
- 150 g Breton-voileipäkeksejä (tai grahamkeksejä)
- 80 g voita pieninä kuutioina
- 1 ruokalusikallinen ruskeaa sokeria

### Täyte:

- 600 g tuorejuustoa
  - 250 g rahkaa (20 % rasvaa)
  - 250 g paksua ranskankermaa
  - 180 g ruskeaa sokeria
  - 2 vaniljatankoa
  - 4 isoa kananmunaa
  - Nutella
- Esilämmitä uuni 200° lämpötilaan kiertoilmalla

## Näin teen sen



1

Murskaa keksit jauhoksi  
Lisää voipalaset ja ruokalusikallinen sokeria  
Sekoita  
Voitele vuolan pohja  
Kaada taikina pyöreään 24 cm irtopohjalla varustettuun vuokaan  
Paista 10 minuuttia 200 °C lämpötilassa



2

Laita tuorejuusto, rahka ja ranskankerma kulhoon  
Lisää sokeri  
Lisää kananmunat  
Lisää vaniljatankojen  
Sekoita 1 minuutin ajan



3

Kaada täyte kakkupohjan päälle  
Paista 1 tunnin 20 minuutin ajan 135° C lämpötilassa avaamatta uunia lainkaan



4

Levitä Nutellaa juustokakun päälle