



## NEW YORKILAINEN JUUSTOKAKKU

Klassinen newyorkilainen juustokakku tarjoillaan sellaisenaan - ilman hedelmiä, ainoastaan suklaa- tai karamellikastiketta kakun päällä tai sivulla lisukkeena. Tämä tunnetusti pehmeän makuinen kakku saa tunnistettavan makunsa ylimääraisistä kananmunan keltuaisista kermasessa juustokakkumassassa. 1900-luvun alussa newyorkilaiset olivat täysin rakastuneet tähän jälkiruokaan. Käytännöllisesti katsoen jokaisella ravintolalla oli oma versionsa juustokakusta ruokalistoiltaan. Vaikka Arnold Reuben (1883-1970) tunnetaan parhaiten hänen voileivistään, häntä pidetään newyorkilaisen juustokakun luoja. Reuben syntyi Saksassa ja hän tuli Amerikkaan nuorena. Tarina kertoo, että Reuben osallistui illallisjuhlaan, jossa emäntä tarjoi juustopiirakkaa. Väitetään, että Reuben oli niin innostunut tästä jälkiruoasta, että hän testaili ja kehitti juustokakkureseptiä, kunnes hän loi rakastetun newyorkilaisen juustokakun.

**Dawn**<sup>®</sup>

**LEIPURIN**<sup>®</sup>



# NEW YORKILAINEN JUUSTOKAKKU



## DAWN-TUOTTEET

950532 CHEESECAKE-MIX  
950503 SITRUUNAPASTA  
950441 DELIFRUIT MUSTIKKA  
950534 SANATINE

## PERUSRESEPTIT

### KEKSIMUROTAIKINA

600 g *Digestive-keksimuru*  
100 g *Voi, laktoositon*

### JUUSTOTÄYTE

400 g *Cheesecake-Mix Dawn*  
370 g *Kidesokeri*  
800 g *Tuorejuusto*  
275 g *Leipurin Long Life, munamassa*  
25 g *Sitruunapasta Dawn*  
800 g *Vispikerma, laktoositon*

### MARJAHILLOKE

1000 g *Delifruit Mustikka Dawn*  
150 g *Vesi*  
100 g *Kidesokeri*  
40 g *Sanatine Dawn*

## TYÖOHJE

### KEKSIMUROTAIKINA

Valmista keksimurotaikina sekoittamalla Digestive-keksimurut ja sulatettu voi keskenään.  
Painele keksimurotaikina Ø 180 mm:n kakkurenkaiden pohjille (5 kpl).

### JUUSTOTÄYTE

Sekoita kaikki juustotäytteen ainekset 3 minuuttia keskinopeudella. Kaada keksimurotaikinoiden  
päälle ja paista 160°C:ssa (vesihauteessa) 90 minuuttia.

### MARJAHILLOKE

Kiehauta vesi ja sokeri. Lisää Sanatine. Kun Sanatine on liuennut, lisää Delifruit Mustikka.  
Kaada paistetun juustokakun päälle ja jäähdytä.