

Annelin Mustikkaunelma

Tämä resepti on tarkoitettu tehtäväksi irtopohjavuoassa, minkä halkaisija on 24 cm. Leivokset voidaan tehdä myös läpinäkyviin jälkiruokalaseihin.

Pohja

200 g kakunmuroja, digestivekeksejä tai piparkakkuja tai niiden sekoitusta, tavallisia tai gluteenittomia.

50 g sulatettua voita, gluteenittomien murujen kanssa ehkä hieman enemmän.

Murenna keksit pikkumuruiksi. Sekoita sulatettu voi ja murus keskenään ja painele massa vuoan tai lasien pohjalle. Aseta mielellään leivinpaperi vuoan pohjalle ja myös reunoille.

Täyte

400 g maustamatonta tuorejuustoa (laktoositonta)

1,5 dl tomusokeria

4 dl vispikermaa (laktoositonta)

1 rkl aitoa vaniljasokeria

Yhdistä tuorejuusto ja tomusokeri ja vatkaa kuohkeaksi. Vispaa kerma ja yhdistä juustomassan kanssa, vatkatén. Peitä kaukunmuropohja täytteellä. Tee siitä tasainen vaalea kerros.

Päällinen

2-3 dl mustikkakiisseliä

Kiisselin pitää olla sileää, marjat siilattu pois. Levitetään tasaisesti ja varovasti vaalean kerroksen päälle.

Mustikkakiisseli

200 g mustikoita

3 dl vettä

1 dl sokeria

2,5 rkl perunajauhoja

Keitä marjat pehmeiksi ja siilaa mehuksi. Sekoita sokerit mehuun ja kiehauta. Sekoita perunajauhot pieneen määrään kylmää vettä. Ota kattila pois levyltä ja sekoita siihen perunajauhot. Kuumenna kiisseli vielä kerran, mutta heti kun se alkaa kuplia nosta pois levyltä. Jäähdytä kiisseli, esim. kylmävesihauteessa haaleaksi.

Valmista Mustikkaunelma mielellään päivää ennen tarjoilua, jotta mustikkakiisseli ehtii hyytyä, Tarjolle vietäessä koristele tuoreilla mustikoilla ja sitruunamelissan oksalla ja Suomen lipulla. Kesällä koristele sinivalkoisilla orvokeilla ja sitruunamelissalla.

Tarjoillaan aina kylmänä. Säilyy jääkaapissa usean päivän. Voit myös pakastaa Mustikkaunelmaa, mielellään annospaloiksi leikattuna.