

# Kurpitsajuustokakku karpaloiden, kinuskin ja hasselpähkinöiden kera

kokonaisaika **90 min** 20 min esivalmistelut **70 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):  
**2775 kJ / 663 kcal**

Rasva: **49 g** Proteiini: **15 g**  
Hiilihydraatit: **38 g**

## AINEKSET

8 annosta

### Pohja

**150 g** täysjyväkesejä  
**30 g** sulatettua voita  
**1 tl** raastettua appelsiininkuorta

### Täyte

**100 g** valkosuklaata  
**40 g** voita  
**700 g** raejuustoa  
**3** kananmunaa  
**150 g** kurpitsasosetta  
**2 rkl** kuivattuja karpaloita

### Caramel

**100 g** sokeria  
**1 rkl** voita  
**200 g** kuohukermaa  
**1 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike

### Lisäksi

**100 g** hasselpähkinöitä

## VALMISTUS

### Vaihe 1

**150 g** täysjyväkesejä - **30 g** sulatettua voita - **1 tl** raastettua appelsiininkuorta  
Lämmitä uuni 180 asteeseen. Sekoita murskatut keksit, sulatettu voi ja raastettu appelsiinin kuori. Painele seos leivinpaperilla vuorattuun kakkuvuokaan. Paista 10 minuuttia ja anna jäähtyä.

### Vaihe 2

**100 g** valkosuklaata - **40 g** voita - **700 g** raejuustoa - **3** kananmunaa - **150 g** kurpitsasosetta  
Sulata valkosuklaa ja voi vesihauteessa. Anna jäähtyä. Sekoita raejuuston sekaan kananmunat ja kurpitsasose.

### Vaihe 3

**2 rkl** kuivattuja karpaloit  
Lisää sulatettu valkosuklaa ja voi sekä karpalot raejuustoseokseen. Sekoita hyvin ja kaada täyte esipaistetun pohjan päälle. Paista 180 asteessa 1 tunti. Anna jäähtyä uunissa uuninluukku hiukan raollaan.

### Vaihe 4

**100 g** sokeria - **1 rkl** voita - **200 g** kuohukermaa - **1 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike  
Levitä tasainen kerros sokeria teflonpannun pohjalle. Lämmitä keskilämmöllä, kunnes sokeri sulaa (älä sekoita). Lisää voi ja sekoita voimakkaasti silikonivispilällä. Lisää vähän kerrallaan kerma ja soijakastike, samalla sekoittaen. Keitä 2-3 minuuttia kunnes seos paksunee.

### **Vaihe 5**

**100 g** hasselpähkinöitä

Kaada kinuski jäähtyneen juustokakun päälle ja koristele hasselpähkinöillä.