

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.