Juustokakku à la Keke Armstrong

(Neljän tähden illallisilta)

Pohja:

puolikas paketti Digestive-keksejä (1 pak = 400 g/ 12 kpl)	Murskaa keksit pieniksi muruiksi. Parhaiten se käy yleiskoneella.
2-3 rkl voisulaa	Sulata voi ja sekoita se murujen sekaan.

Painele taikina voidellun irtovuoan pohjalle tiiviisti ja laita vuoka jääkaappiin ainakin 20 minuutiksi.

Täyte:

2 purkkia maustamatonta tuorejuustoa (400 g)	Esimerkiksi Philadelphia tai Hovi. *Käytin alkuperäistä Philadelphiaa; ei siis mitään kevytversioita.* Ota juusto huoneenlämpöön pehmenemään ja sekoita se sitten notkeaksi.
2 dl vispikermaa	*Käytin kuohukermaa* Vatkaa löysähköksi vaahdoksi Sekoita joukkoon
¾ kuppia (n. 1,7dl) sokeria 1,5 tl vanilliinisokeria ¼ kuppia (n. 0,6 dl) jauhoja	Sekoita kuivat aineet keskenään ja sekoita juustomunaseokseen *Sokerin kuppimäärä on epämääräinen, mutta ehkä parempi kuin 1,7 dl, joka mielestäni on hieman liikaa.* *Käytin aitoa vaniljasokeria.*
2 kananmunaa	Sekoita joukkoon

Kaada täyte vuokaan ja paista n. 160 asteessa n. 45 minuuttia tai kunnes täyte on kiinteää keskeltä. Sen voi testata heiluttamalla vuokaa hieman. Mikäli kakun keskiosa ei liiku, se on valmis.

(Tein täytteen hieman eri järjestyksessä kuin alkuperäinen resepti edellytti:
Juuston joukkoon munat, sitten kuivat aineet ja lopuksi nostelin vaahdotetun kerman varovasti joukkoon. Hyvä tuli niinkin.)

Kuorrutus:

2 prk ranskankermaa (300 g) 1 rkl sokeria ½ tl vanilliinisokeria	*Käytin aitoa vaniljasokeria.*

Paiston jälkeen, sekoita kuorrutuksen aineet ja kaada seos kuuman kakun päälle. Laita vuoka uuniin vielä 5 minuutiksi.
Jäähdytä kakku ja laita se vielä jääkaappiin viilentymään kunnolla, sillä se on parhaimmillaan kylmänä.

Koristele kakku esim. tuoreilla marjoilla.
(Käytin yksinkertaisesti vadelmakastiketta)