

Annelin Mustikkaunelma

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

Pohja:

200 g kakunmuroja, digestive keksejä tai piparkakkuja, tai niiden sekoitusta, tavallisia tai gluteenittomia.
50 g sulatettua voita, gluteenittomien murujen kanssa ehkä hitusen enemmän.
Murena keksit pikkumuruiksi.
Sekoita sulatettu voi ja murut keskenään ja painele massa vuoan tai lasien pohjalle.
Aseta mielellään leivinpaperi vuoan pohjalle ja myös vuoan reunoille.

Täyte:

400 g maustamatonta tuorejuustoa (laktoositonta)
1 1/2 dl tomusokeria
4 dl vispikermaa (laktoositonta)
runsas 1 rkl **aitoa** vaniljasokeria
Yhdistä tuorejuusto ja tomusokeri ja vatkaa kuohkeaksi.
Vispaa kerma kovahkoksi vaahdoksi ja yhdistä juustomassaan kanssa vatkatun.
Peitä kakunmuropohja täytteellä.
Tee siitä tasainen vaalea kerros.

Päällinen:

2-3 dl mustikkakiisseliä
Kiisseli alla olevan reseptin mukaan.
Kiisselin pitää olla jäädytettyä, sileää, hitaasti levittyvää mistä on marjat siilattu pois.
Levitetään tasaisesti ja varovasti vaalean kerroksen päälle.
Laita Mustikkaunelma jääkappiin hyytymään.

Mustikkakiisseli:

200 g mustikoita
3 dl vettä
1 dl sokeria
2 ½ rkl perunajauhoja
Keitä marjat pehmeäksi ja siilaa mehuksi.
Sekoita sokerit mehuun ja kiehauta.
Sekoita perunajauhot pieneen määrään kylmää vettä.
Ota kattila pois levyttä ja sekoita siihen perunajauhot.
Kuumenna kiisseli vielä kerran, mutta heti kun se alkaa kuplia nosta pois levyttä.
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 sinivalkoisilla orvokeilla ja sitruunamelissalla.
Tarjoillaan aina kylmänä.
Säilyy jääkaapissa usean päivän.
Voit myös pakastaa Mustikkaunelmaa, mielellään annospaloiksi leikattuna.