



Annosmäärä: 1 kakku

Pohjaan:

2	dl	kaurahiutaleita
2	dl	vehnäjauhoja
1	tl	vaniljasokeria
125	g	voita
0,5	dl	siirappia
ripaus		suolaa

Täytteeseen:

2-3	dl	Marli Glöginmakuista hilloa
-----	----	-----------------------------

Pannacottaan:

4	kpl	liivatelehteä
		kylmää vettä liivateiden pehmittämiseen
4	dl	kuohukermaa
0,5	dl	sokeria
2	tl	vaniljasokeria
2	dl	kreikkalaista maustamatonta jogurtia

GLÖGIHILLOLLA MAUSTETTU PANNACOTTAKAKKU

Valmista ensin Glöginmakuinen hillo reseptin mukaan ja tee sitten juhlava puolukoilla koristeltu Glögipannacottakakku. Herkuttelu voi alkaa!

Sekoita pohjan kuivat aineet kulhossa. Sulata voi, ja sekoita se siirappiin. Kaada nesteseos kuiva-aineiden joukkoon. Sekoita taikina tasaiseksi. Anna turvota hetken.

Levitä irtopohjavuoan (Ø 20 cm) pohjalle leivinpaperi. Voitele vuoan reunat. Painele taikina ohueksi kerrokseksi vuoan pohjalle ja reunoille. Anna taikinan jäähmettyä jääkaapissa noin 15 minuutin ajan.

Paista pohjaa 200 asteisessa uunissa noin 15 minuuttia. Jäähdytä, irrota vuoasta ja siirrä tarjoiluvadille.

Valmista pannacotta: Laita liivateet kylmään veteen pehmenemään. Mittaa kattilaan kerma ja sokeri. Kuumenna kiehuvaan sekoitellen. Purista liivateista pois ylimääräinen vesi, ja liuota ne kuumaan kermaseokseen. Lisää vaniljasokeri ja jäähdytä seos huoneenlämpöiseksi.

Lisää jäähtyneeseen seokseen jogurtti ja nosta kulho jääkaappiin, jotta massa alkaa hyytyä. Tarkkaile hyytymistä.

Levitä glöginmakuinen hillo torttupohjalle. Lisää pannacotta-seos pienissä erissä hillokerroksen päälle.

Nosta peitettynä jääkaappiin jähmettymään mieluiten yön ajaksi.

Koristele leivonnainen puolukoilla ja puolukan varvuilla ennen tarjoilua.