



Kuvia toimitukselliseen käyttöön: <http://www.akvamariini.fi/foodfortrendsetters/kuvat/>

Suosikkikekseistä syntyvät kesän helpot herkut ja juhlat tarjottavat

Perinteikkäät LU Domino -keksit sekä Jyväshyvä Kaurakeksit tarjoavat monia vaihtoehtoja kokeilunhaluiselle kotileipurille kesän juhliin ja arkeen. Pikku suupalojen lisäksi kekseistä saa loihdittua näyttäviä ja herkullisia kakkuja ja leivonnaisia sekä kesäisiä jälkiruokia.

Herkullista ja näyttävää juhliin

Kevään valmistujaisiin ja kesän rippijuhliin raikkaat juustokakut tarjoavat hyvän vaihtoehdon perinteisen kermakakun rinnalle. Kakut voi tehdä valmiiksi hyvissä ajoin ennen juhlia, mikä tuo helpotusta juhla valmisteluihin.

– *Tutuksi tulleen Digestiven tapaan myös suomalaisten keustosuosikit, Kaurakeksit ja Dominot, sopivat juustokakun pohjaan. Esimerkiksi raikas Limetti-sitruunakakku tuo kevään värit ja maut juhlapöytään. Maailman helpoin juustokakku puolestaan on vaivaton, mutta näyttävä tarjottava,* kertoo Kraft Foods Finlandin ravitsemusasiantuntija **Riikka Junes**.

Helppoa ja maistuvaa kesäpäiviin

Suomalaisten pitkän linjan suosikki Jyväshyvä Kaurakeksi maistuu sellaisenaan, mutta on myös hyväkokoinen suupala tarjottavaksi erilaisten päällysten kera. Illanistujaisiin Kaurakekseistä saa maistuvia pikaleivoksia pursottamalla pinnalle maustettua rahkaa ja koristelemalla keksit kesän marjoilla.

– *Perinteinen smoothie saa uutta makua, kun hedelmien ja marjojen sekaan murskaa tehosekoittimessa Kaurakeksejä. Nopeaksi tarjottavaksi vaikka yllätysvieraille sopivat jäätelömaljat, johon voi sekoittaa Domino-keksimurua ja marjoja,* Junes vinkkaa.

Tulevan kesän piknikkorin ehdoton eväs onkin maistuva uutuus LU Domino Mansikka, jota löytyy nyt pienessä pakkauksessa sekä myös kolmen maun Domino-kesälajitelmasta mustikan ja vaniljan lisäksi.

Maailman nopein juustokakku

175 g LU Domino Mansikka -keksejä
35 g voita tai margariinia
2 dl kuohukermaa
200 g Philadelphia-tuorejuustoa
1 dl tomusokeria
2 tl vaniljasokeria
½ sitruunan mehu
1 pieni pussi valmiita valkoisia marenkeja



Murskaa Domino-keksit tehosekoittimessa tai muovipussissa käsin puristellen. Sulata rasva ja sekoita keksijauheen joukkoon. Painele muruseos leivinpaperin päälle pienehkön suorakaiteen muotoisen vuoan pohjalle. Anna jähmettyä jääkaapissa. Vatkaa kerma vaahdoksi. Sekoita tuorejuuston joukkoon tomusokeri, vaniljasokeri ja sitruunamehu. Nosta keksipohja tarjoiluvadille. Murskaa marenkit ja ripottele puolet marenkimuruista keksipohjan päälle. Lusikoi sitten päälle täyte ja viimeistele lopuilla murskatuilla marengeilla. Tarjoile heti.

Vinkki: Voit ripotella marenkimurujen kanssa kakun täytteeksi esim. mansikanpaloja.

Limetti-sitruunakakku

Pohja:

200 g Jyväsnyvä Kaurakeksejä
50 g voita tai margariinia

Täyte:

600 g Philadelphia-tuorejuustoa
200 g tomusokeria
2 tl vaniljasokeria
5 dl kermaa
2 tl vaniljasokeria
5 liivatelehteä
1 ½ dl sitruunamehua
2 sitruunan kuoren raaste

Kiilteeseen:

1 dl vettä
1-2 rkl limettimehua
1 ½ liivatelehteä
limetin kuorta



Murskaa keksit tehosekoittimessa tai muovipussissa. Sulata rasva ja sekoita keksijauheen joukkoon. Painele muruseos leivinpaperin päälle suorakaiteen muotoisen vuoan pohjalle. Anna jähmettyä jääkaapissa. Vatkaa kerma vaahdoksi. Sekoita tuorejuuston joukkoon tomusokeri, vaniljasokeri ja sitruunan raastettu kuori. Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä noin 5 min. Purista liivatelehdistä vesi pois ja lisää ne kuumennettuun sitruunamehuun. Sekoita vähän jäähtynyt liivateseos tuorejuustoseoksen joukkoon. Lisää lopuksi kerma varovasti sekoittaen. Kaada täyte pohjan päälle ja anna hyytyä kylmässä vähintään 4 tuntia. Valmista kiille kuumentamalla vesi ja limetin mehu ja lisäämällä siihen kylmässä vedessä liotetut ja puristetut liivatelehdet. Kaada kiille kakun päälle. Anna hyytyä. Koristele lopuksi ohueksi leikatulla limetin kuorella.

Lisätiedot

Oy Kraft Foods Finland Ab: Riikka Junes, riikka.junes@kraftfoods.com, puh. 040 581 9745

Kraft Foods on dynaaminen kansainvälinen yritys, joka keskittyy suklaa- ja keksituotteisiin ja jolla on vertaansa vailla oleva kuluttajien rakastama tuotevalikoima. Olemme Pohjoismaiden markkinajohtaja seuraavissa tuoteryhmissä: suklaa, kahvi, tuorejuustot ja kaakao. Tuotevalikoimamme sisältää tunnettuja tuotteita kuten LU, Domino, Jyväsnyvä, Marabou, Gevalia, Philadelphia ja O'boy. Kraft Foodsilla on Pohjoismaissa n.1700 työntekijää. Suomessa toimipisteemme sijaitsevat Vantaalla. Lisää tietoa löydät kotisivuiltamme: www.kraftfoods.com. Oy Kraft Foods Finland Ab ja Kraft Foods Europe Services GmbH – sivuliike Suomessa, Valimotie 5, 01510 Vantaa. Kraft Foods Finland Production Oy, Fazerintie 6, 01230 Vantaa. Puh 020 142 7400. Faksi 020 142 7430.