

## **Kasvis- voileipäkakku**

12 isoa vaaleaa paahtoleipäviipaletta  
8 isoa ruispaahtoleipäviipaletta

**Kostutukseen:** kasvislientä

### **Kasvistäyte:**

1 kukkakaali  
3 porkkanaa  
2 sipulia  
1 purjo  
25 g voita  
300 g tuorejuustoa (aurinkokuiv.tomaatti)  
100 g turkkilaista jogurtia  
suolaa  
mustapippuria  
oreganoa

### **Tomaattitäyte:**

300 g tuorejuustoa (aurinkokuiv. tom.)  
100 g turkkilaista jogurtia  
5-6 hienonnettua aurinkokuiv. tomaattia  
1 dl silputtua rucolaa

### **Päälle:**

Tuorejuustoa (hieman turkkilaista jogurtia)  
Juustoraastetta  
Juustolastuja  
1 ruukku rucolaa

1. Raasta kukkakaali ja porkkanat raasteeksi. Hienonna sipulit ja purjo.
2. Kuullota vihannekset kevyesti voissa. Lisää tuorejuusto ja mausteet. Keitä seos tahnamaiseksi. Jäähdytä seos.
3. Sekoita tomaattitäyte.
4. Kostuta kuorettomat leipäviipaleet kasvisliemellä ja täytä kerroksittain vuorotellen kasvis- ja tomaattitahnalla. Anna vetäytyä yön yli jääkaapissa.
5. Päällystä kakku tuorejuustolla ja koristele juustoilla ja rucolalla.

## Lohi-voileipäkakku

20 isoa viipaletta vaaleaa paahtoleipää

### Kostutukseen:

¼ dl sitruunanmehua tai vettä

### Täyte 1:

300 g savukirjolohta perattuna

200 g savulohi-tuorejuustoa

200 g creme fraichea

1 tl sitruunapippuria

2- 3 rkl sitruunamehua

### Täyte 2:

200 g ruohosipuli-tuorejuustoa

1 dl hien. tilliä

1 dl hien. persiljaa

1 dl hien. ruohosipulia

### Päälle:

200 g tuorejuustoa tai lohimajoneesia

75 g kylmäsavustettua lohta

100 g katkarapuja

kurkkua

ruohosipulia ja tilliä

1. Kostuta kuorettomat leipäviipaleet pullasudilla.
2. Hienonna savukala ja lisää joukkoon creme fraiche, tuorejuusto, pippuri ja sitruunanmehu. Sekoita myös täytteen 2 aineet keskenään.
3. Aseta 4 leipäviipaletta vierekkäin leivinpaperin päälle. Levitä täytteet vuorotellen viipaleille. Jatka, kunnes kakku on koottu.
4. Kiedo voileipäkakku tiukaksi paketiksi ja laita muovipussiin. Anna vetäytyä yön yli jääkaapissa.
5. Tasoita voileipäkakun reunat tarvittaessa. Levitä tuorejuusto tai majoneesi kakun päälle ja koristele kakku.