

Hunaja-mantelikakku ja appelsiinisalaattia



🕒 15 min. 🍷 179 kcal 🍯 SteviaSweet Honey

Valmistus

Laita uuni lämpenemään 175 °C.

Voitele irtopohjavuoran (Ø 20cm) reunat ja pingota pohjalle pala leivinpaperia. Sulata voi ja sekoita kuivat aineet keskenään. Raasta appelsiinista kuori. Vatkaa kananmunat ja SteviaSweet HoneySweet kuohkeaksi vaahdoksi. Siivilöi kuivat aineet taikinan joukkoon varovasti nostellen. Lisää appelsiinin kuori, sulatettu voi ja maito. Sekoita tasaiseksi. Kaada taikina vuokaan ja paista uunin keskitasolla noin 40-45 minuuttia. Ota kakku uunista ja anna sen jäähtyä hiukan. Kumoa kakku ylösalaisin ja pistele siihen muutama reikä haarukalla.

Leikkaa appelsiinit ja verigreippi segmenteiksi. Kostuta kakku kevyesti sitruksista irtoavalla mehulla. Sekoita SteviaSweet HoneySweet tuorejuuston joukkoon ja vatkaa kuohkeaksi. Levitä tuorejuusto kakun pinnalle ja viimeistelemiseksi appelsiinin ja verigreipin lohkoilla ja mantelirouheella.

Ainekset 12 annosta

Hunaja-mantelikakku

75 g	voita
2	kananmunaa
1/2 dl	SteviaSweet Honey
3 dl	vehnäjäuhhoa
1 dl	mantelijauhoa
2 tl	leivinjauhetta
1 dl	maitoa
1/2	appelsiinin kuoret raastettuna

Kuorrutus

200 g	tuorejuustoa
1 rkl	SteviaSweet Honey
2	appelsiinia
1	verigreippi
1 rkl	mantelirouhetta

Ravintoarvot per annos

179	kcal
754	kJ
7.5	g Proteiinia
18	g Hiilihydraatit
8	g Rasvaa