



20 min. 197 kcal SteviaSweet Crystal

Valtismus

Laita uuni kuumenemaan 200 °C.

Vaahdota kananmunat kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää SteviaSweet Crystal vaahtoon voimakkaasti vatkat. Yhdistä kuivat aineet ja siivilöi vaahdon joukkoon. Kääntelee seos varovasti sekaisin lastan tai nuolijan avulla. Kaada taikina pellille leivinpaperin päälle ja paista uunin keskitasolla noin 6-8 minuuttia. Ota uunista ja kumoa kakkulevy toisen leivinpaperin päälle. Anna jäähtyä ja valmista täyte.

Vaahdota jogurtti, mascarpone, SteviaSweet Crystal ja vanilja tiiviiksi vaahdoksi. Kostuta kakkulevyä vedellä, jos se on ehtinyt kovettua. Levitä täyte pohjan päälle ja kääri leivinpaperin avulla tiiviille rullalle kuten kääretorttu. Kiedo rulla vielä tuorekelmuun ja anna tekeytyä jääkaapissa tunnin ajan.

Sulata kuorutteen suklaa miedolla teholla mikroaaltouunissa. Lisää rankankerma joukkoon voimakkaasti vatkat. Levitä kreemi rullatun tortun pinnalle ja muotoile puunrunkoa muistuttavia kuviota.

Viimeistele koristelu karpaloilla ja rosmariinilla.

Voit halutessasi muotoilla runkoon oksia leikkaamalla rullasta pieniä paloja ja asettamalla ne kääretortun päälle.

Ainekset 12 annosta

Kääretorttupohja

3	kananmunaa
1/2 dl	SteviaSweet Crystal
1 dl	perunajauhoja
2 rkl	kaakaojauhetta
1 tl	leivinjauhetta

Täyte

1 dl	rasvatonta jogurttia
200 g	mascarponejuustoa
1 rkl	SteviaSweet Crystal
1/2 tl	jauhattua vaniljaa

Kuorutus

100 g	tummaa suklaata
100 g	ranskankermaa

Kuorutus

50 g	karpaloita
	tuoretta rosmariinia

Ravintoarvot per annos

197	kcal
829	kJ
5	g Proteiinia
10	g Hiilihydraatit
15.5	g Rasvaa