

Kirsikoita ja kuohkeaa suklaakastiketta



20 min. 168 kcal SteviaSweet Jauhe

Valmistus

Annoksia: 4

Sekoita kirsikat, SteviaSweet -makeutusjauhetta, viini, ja vaniljasokeri kulhossa. Pane kulho pariksi tunniksi jääkaappiin.

Sekoita kastikkeeseen tulevat SteviaSweet -makeutusjauhetta, kaakaojauhe ja viini. Vaahdota kerma pehmeäksi vaahdoksi ja sekoita kaakaotahna joukkoon.

Annostele kirsikat jälkiruoka-astioihin liemineen. Kauho kastike kirsikoiden päälle juuri ennen tarjoilua tai tarjoa kastike erikseen.

Ainekset

400 g	tuoreita, kivettömäksi puhdistettuja kirsikoita
2 rkl	SteviaSweet Jauhe
1 dl	makeaa viiniä (esim. Marsala)
1 tl	vaniljasokeria

Kuohkea suklaakastike:

1 rkl	SteviaSweet Granulated -makeutusjauhetta
1 rkl	kaakaojauhetta
1 rkl	viiniä
1 dl	vispautuvaa kermaa (20 %)

Ravintoarvot per annos

168	kcal
706	kJ
2	g Proteiinia
17	g Hiilihydraatit
5	g Rasvaa