

# Mansikkatrifle



30 min. 380 kcal SteviaSweet Crystal

## Valmistus

Leikkaa puolet mansikoista lohkoiksi. Kuutioi leipä. Sekoita maito, SteviaSweet Crystal ja kardemumma keskenään laakeassa kulhossa. Lisää leipäkuutiot ja anna nesteeseen imeytyä niihin täysin.

Sekoita kerma, mascarpone, SteviaSweet Crystal ja vanilja keskenään. Vaahdota seos löysäksi vaahdoksi. Kasaa trifle noin 1 litran vetoiseen kulhoon kerroksittain lohkottujen mansikoiden kera. Nosta kulho kylmään ja anna makujen tasaantua tunnin ajan.

Koristele trifle juuri ennen tarjoilua. Leikkaa loput mansikat lohkoiksi ja asettele triflen pinnalle yhdessä pistaasimurun ja tuoreiden mintunlehtien kanssa.

## Ainekset 6 annosta

400 g	tuoreita mansikoita
100 g	vaaleaa leipää
1 dl	maitoa
2 rkl	SteviaSweet Crystal
1/2 tl	jauhettua kardemummaa

2 dl	kermaa (38%)
250 g	mascarponejuustoa
3 rkl	SteviaSweet Crystal
1/2 tl	jauhettua vaniljaa

## Tarjoiluun

1 rkl	rouhittuja pistaasipähkinöitä
	tuoretta minttua

## Ravintoarvot per annos

380	kcal
1595	kJ
6.8	g Proteiinia
14	g Hiilihydraatit
33	g Rasvaa