

Matcha-mansikkakääretorttu



30 min. 130 kcal SteviaSweet Jauhe

Valmistus

Laita uuni kuumenemaan 200 °C.

Vatkaa munat ja makeutusjauhe vaahdoksi. Yhdistä kuivat aineet ja siivilöi vaahtoon varovasti sekoittaen. Levitä taikina leivinpaperilla vuoratulle pellille ja paista noin 8 - 10 minuuttia. Kumoa pohja leivinpaperille ja irrota pohjapaperi. Anna pohjan jäähtyä hetki.

Vatkaa kerma vaahdoksi. Lisää mukaan rahka, makeutusaine ja paloittelut mansikat. Levitä täyte jäähtyneelle levylle ja kääri kevyesti rullalle leivinpaperin avulla. Anna kääretortun tekeytyä jääkaapissa noin tunti ennen tarjoilua.

Ainekset 12 - 15 annosta

Pohja

4	munaa
1 1/2 dl	SteviaSweet Jauhe
3/4 dl	perunajauhoja
3/4 dl	vehnäjäuhoja
1 tl	leivinjauhetta
2 tl	matcha-teejauhetta

Täyte

1 1/2 dl	kermaa
200 g	maitorahkaa
3 rkl	SteviaSweet Granulated -makeutusjauhetta
200 g	mansikoita paloitteluna

Ravintoarvot per annos

130	kcal
544	kJ
4	g Proteiinia
8	g Hiilihydraatit
9	g Rasvaa