

# Passionhedelmä-mangomousse



15 Min. 279 kcal SteviaSweet Crystal

## Valmistus ilman sokeria

1. Pakasta 100 g mangososetta annoksina jääpalamuotissa 6 tuntia ennen jälkiruokien valmistusta tai edellisenä päivänä. Laita keksit pussiin ja murskaa ne hienoksi kauhalla tai kaulimella.
2. Yhdistä jugurtti, tuorejuusto, [SteviaSweet Crystal](#) ja vanilja kulhossa. Sekoita ainekset tasaiseksi sähkövatkaimella. Halkaise passionhedelmät ja kaavi hedelmäliha tuorejuustomassan joukkoon. Lisää myös vispikerma. Vatkaa massaa, kunnes se kuohkeutuu hiukan. Laita pursotin pussiin.
3. Jaa keksimurut kuuteen annoslasiin. Lisää jokaiseen yksi jäinen mangososekuutio jääpalamuotista. Pursota passionmousse lasiin niin, että mangokuutio peittyy kauttaaltaan. Laita lasit jääkaappiin noin tunniksi, jotta jäinen mangosose sulaa hiukan.
4. Halkaise loput passionhedelmät ja kaavi hedelmäliha kulhoon. Lisää mangosose ja [SteviaSweet Crystal](#). Sekoita tasaiseksi. Koristele moussen pinta seoksella juuri ennen tarjoilua.

## Ainekset 6 annosta

100 g	mangososetta
100 g	täysjyvä Digestive-keksejä
200 g	rasvatonta kreikkalaista jogurttia
200 g	maustamatonta tuorejuustoa
3 rkl	<a href="#">SteviaSweet Crystal</a>
1/2 tl	jauhettua vaniljaa
2	passionhedelmää
1 dl	vispikermaa (38 %)

## Koristeluun

3	passionhedelmää
50 g	mangososetta
1 rkl	<a href="#">SteviaSweet Crystal</a>

## Ravintoarvot per annos

279	kcal
1174	kJ
6.5	Proteiinia g
18	Hiilihydraatit g
20.5	Rasvaa g