

# Tiramisu dippi ja mantelikeksit



40 min. 824 kcal SteviaSweet Jauhe

## Valmistus

Vaahdota mascarponejuusto pehmeäksi. Lisää joukkoon kerma ja makeutusaine. Vatkaa, kunnes seos kuohkeutuu. Annostele tarjoiluastioihin ja laita jääkaappiin odottamaan.

Laita uuni kuumenemaan 175 °C.

Laita kaikki keksien raaka-aineet kulhoon ja sekoita taikinaksi. Jaa 16 osaan ja pyörittele pieniksi palloiksi leivinpaperilla vuoratus uunipellin päälle. Paina keksin päälle manteli samalla taikinapalloa litistäen. Paista 12 - 15 minuuttia, kunnes keksit ovat kullanuskeita. Anna keksien jäähtyä hetki.

Ota tiramisu dipit jääkaapista ja ripottele pinnalle reilusti kaakaojauhetta. Tarjoile mantelikeksien ja kahvin kera.

## Ainekset 4 annosta (16 kappaletta)

### Tiramisu dippi

250 g	mascarponejuustoa
1 1/2 dl	kuohukermaa
4 rkl	SteviaSweet Jauhe
2 rkl	kahvilikööriä

### Mantelikeksit

3 dl	mantelijauhoja
1/2 dl	SteviaSweet Jauhe
1/2 dl	vettä
1/2 dl	rypsiöljyä
1 tl	leivinjauhetta
1/2 tl	vaniljaa jauhattuna
16	kokonaista kuorittua mantelia

### Tarjoiluun

Kaakaojauhetta

## Ravintoarvot per annos

824	kcal
3462	kJ
20	g Proteiinia
3.5	g Hiilihydraatit
82	g Rasvaa