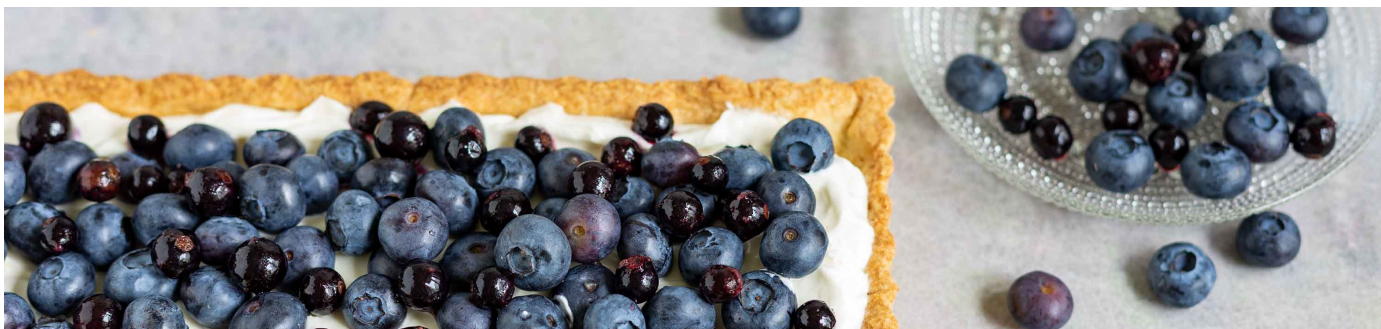


Blåbær-solbærtærte med mascarponefyld



🕒 90 min. 🍷 329 kcal 🍷 SteviaSweet Crystal

Fremgangsmåde

Smuldr køleskabskoldt smør i en blanding af [SteviaSweet Crystal](#), hvedemel og bagepulver. Tilsæt vand, og bland til den er jævn. Pak dejen ind i film og lad den hvile i køleskabet i 30 minutter.

Pres dejen ud i en tærteform og op ad kanterne med melete fingre. Læg et stykke bagepapir oven på dejen og hæld for eksempel tørrede bønner eller ris over som vægt. Bag bunden i midten af ovnen på 200 °C i cirka 20 minutter. Fjern bønnerne og bagepapiret, når bunden er afkølet lidt.

Lav fyldet. Bland mascarpone, yoghurt, revet citronskræl og [SteviaSweet Crystal](#) sammen. Pisk blandingen let med en elpisker.

Fordel fyldet på den afkølede tærtebund med en ske og pynt med blåbær og solbær.

Ingredienser til 8 portioner

Bund

100 g	smør
1/2 dl (40 g)	SteviaSweet Crystal
2 1/2 dl (160 g)	hvedemel
1 tsk.	bagepulver
1 tsk.	koldt vand

Fyld

250 g	mascarpone
1 dl (100 g)	smagsneutral yoghurt
	revet citronskræl fra en halv citron
1 1/2 spsk.	SteviaSweet Crystal
200 g	blåbær
100 g	solbær

Næringsværdi per portion

329	kcal
1383	kJ
5.5	g Protein
9	g Kulhydrater
26	g Fedt