

# Hindbær hasselnødkage med citron



120 min. 560 kcal SteviaSweet Drys-Let

## Fremgangsmåde

Varm ovnen op til 200 °C.

Smelt smørret og lad det køle lidt af. Bland de tørre ingredienser, krydderier og **SteviaSweet Drys-Let** sammen. Hæld smørret i en skål og tilsæt æggene og yoghurten. Pisk kraftigt med et piskeris. Tilsæt de tørre ingredienser og rør godt om i dejen. Hæld dejen i en smurt bageform (Ø 20 - 22 cm) og bag ved middelvarme i ovnen 35 - 40 minutter. Lad kagen køle af.

Bland creme fraiche og **SteviaSweet Drys-Let**. Tilsæt revne citronskal og mascarponeost. Bland ingredienserne forsigtigt til en jævn masse.

Flæk den afkølede kage i to dele. Bland citronsaft, vand og **SteviaSweet Drys-Let** og fugt pladerne med væsken. Fordel 1/3 af citroncremen på bunden, læg en del af hindbærrene på kagen og læg kagelåget på. Fordel resten af cremen oven på kagen og pynt med hindbær og hasselnødder.

## Ingredienser til 8 - 10 portioner

150 g	smør
2 dl	yoghurt naturel
2	æg
3 dl	hvedemel
1 dl	hakkede hasselnødder (el. mandler)
1 1/2 dl	<b>SteviaSweet Drys-Let</b>
1 tsk	bagepulver
1 tsk	natron
1 tsk	kanel
1 tsk	stødt kardemomme

## Citroncreme

400 g	mascarponeost
1 dl	creme fraiche
1 1/2 dl	<b>SteviaSweet Drys-Let</b>
1	Revet skal af citron

## Serveres med

1/2 dl	citronsaft
1/2 dl	koldt vand
1/2 dl	<b>SteviaSweet Drys-Let</b>

## Serveres med

150 g	ristede hasselnødder
200 g	friske hindbær

## Næringsværdi per portion

560	kcal
2352	kJ

12	g Protein
20	g Kulhydrater
48	g Fedt