



30 min. 380 kcal SteviaSweet Crystal

Fremgangsmåde

Skær halvdelen af jordbærerne i skiver. Skær brødet i tern. Rør mælk, SteviaSweet Crystal og kardemomme sammen i en flad skål. Læg brødtærningerne i blød i skålen med de andre ingredienser.

Bland piskefløde, mascarpone, SteviaSweet Crystal og vaniljepulver i en skål. Pisk blandingen let sammen. Læg skiftevis trifli og jordbærskiverne i lag i en skål (ca. 1 liter). Stil skålen på køl i en time, så smagen får lov til at udvikle sig.

Pynt triflien lige før den skal serveres. Skær de resterende jordbær i skiver og drys dem ud over triflien sammen med de hakkede pistacienødder og de friske mynteblade.

Ingredienser til 6 portioner

400 g	friske jordbær
100 g	hvidt franskbrød
1 dl	mælk
2 spsk	SteviaSweet Crystal
1/2 tsk	stødt kardemomme

2 dl	piskefløde (38%)
250 g	mascarpone
3 spsk	SteviaSweet Crystal
1/2 tsk	vaniljepulver

Serveres med

1 spsk	hakkede pistacienødder
	frisk mynte

Næringsværdi per portion

380	kcal
1595	kJ
6.8	g Protein
14	g Kulhydrater
33	g Fedt