

Roulade med matcha og jordbær



30 min. 130 kcal SteviaSweet Drys-Let

Fremgangsmåde

Forvarm ovnen til 200 °C.

Pisk æggene og **SteviaSweet Drys-Let** sammen. Bland de tørre ingredienser sammen, sigt dem ind i blandingen og bland omhyggeligt. Hæld dejen på en bageplade, der er dækket med bagepapir, og bag i 8

- 10 minutter. Vend kagen ud på et nyt stykke bagepapir og fjern bagepapiret fra bagningen. Lad den køle af i et par minutter.

Pisk fløden. Tilsæt kvark, **SteviaSweet Drys-Let** og jordbærskiver. Spred fyldet ud på den afkølede kage og rul den sammen med bagepapiret. Lad rouladen stå i køleskabet mindst en time før servering.

Ingredienser til 12 - 15 portioner

Til kagen

4	æg
1 1/2 dl	SteviaSweet Drys-Let
3/4 dl	kartoffelmel
3/4 dl	hvedemel
1 tsk	bagepulver
2 tsk	matcha-tepulver

Til fyldet

1 1/2 dl	fløde
200 g	kvark
3 spsk	SteviaSweet Drys-Let
200 g	jordbær i skiver

Næringsværdi per portion

130	kcal
544	kJ
4	g Protein
8	g Kulhydrater
9	g Fedt