

# Tiramisudip med mandelkager



40 min. 824 kcal SteviaSweet Drys-Let

## Fremgangsmåde

Pisk mascarponeosten, indtil den er blød. Tilsæt fløde og [SteviaSweet Drys-Let](#). Blandes, indtil blandingen bliver luftig. Opdel den i serveringsforme og sæt den i køleskabet.

Forvarm ovnen til 175 °C.

Placer alle ingredienser til kagerne i en skål og bland dem. Opdel blandingen i 16 stykker og rul den til små kugler. Placeres på en bageplade, der er dækket af bagepapir. Tryk en mandel oven på kagen og flad den ud. Bages i 12 - 15 minutter, indtil kagerne er gyldenbrune. Lad den køle af i et par minutter.

Tag tiramisudippen ud af køleskabet og stryg generøst kakaopulver på toppen. Serveres med mandelkager og kaffe.

## Ingredienser til 4 portioner / 16 stykker

### Tiramisudip

250 g	mascarponeost
1 1/2 dl	piskefløde
4 spsk	<a href="#">SteviaSweet Drys-Let</a>
2 spsk	kaffelikør

### Mandelkager

3 dl	mandelmel
1/2 dl	<a href="#">SteviaSweet Drys-Let</a>
1/2 dl	vand
1/2 dl	rapsolie
1 tsk	bagepulver
1/2 tsk	stødt vanilje
16	hele smuttede mandler

Serveres med

	Kakaopulver
--	-------------

## Næringsværdi per portion

824	kcal
3462	kJ
20	g Protein
3.5	g Kulhydrater
82	g Fedt