



20 min. 197 kcal SteviaSweet Crystal

Gör så här

Värm ugnen till 200 °C.

Vispa äggen till ett fluffigt skum. Tillsätt [SteviaSweet Crystal](#) till skummet under kraftig vispning. Blanda ihop de torra ingredienserna och strö ned i skummet. Blanda ihop försiktigt genom att vända blandningen med en spatel eller slickepott. Häll smeten på en bakpappersförsedd plåt och grädda i mitten av ugnen i cirka 6-8 minuter. Ta ut från ugnen och vänd över kaxskivan på ett nytt bakplåtspapper. Låt svalna och gör klart fyllningen.

Vispa yoghurten, mascarpone, [SteviaSweet Crystal](#) och vaniljpulver till ett tätt skum. Fukta kaxskivan med vatten, om den har hunnit stelna. Bred ut fyllningen på botten och rulla med hjälp av bakplåtspapper till en tät rulle som en rulltårta. Packa in rullen i plastfolie och låt dra i kylskåpet i en timme.

Smält chokladen för glasyren på mild värme i mikrovågsugn. Tillsätt Crème fraîche till blandningen under kraftig omrörning. Bred ut krämen över rulltårtan och forma mönster som påminner om trädstammar. Dekorera med cranberries och rosmarin.

Om du vill kan du forma grenar till stammarna genom att skära ut små bitar från rullen och placera dem på rulltårtan.

Ingredienser för 12 portioner

Rulltårtsbotten

3	ägg
1/2 dl	SteviaSweet Crystal
1 dl	potatismjöl
2 msk	kakaopulver
1 tsk	bakpulver

Fyllning

1 dl	fettfri yoghurt
200 g	mascarponeost
1 msk	SteviaSweet Crystal
1/2 tsk	vaniljpulver

Glasyr

100 g	mörk choklad
100 g	Crème fraîche

Kannelsås

50 g	cranberries
	färsk rosmarin

Näringsvärde per portion

197	kcal
829	kJ
5	g Protein
10	g Kolhydrater
15.5	g Fett