

Пп-милфей в форме сердца



На 100 грамм:
Калорийность: **332.21 ккал.**
Белки: **7.58 г.**
Жиры: **10.66 г.**
Углеводы: **51.2 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/pp-milfej-v-forme-serdca/>

Ингредиенты:

корж:

- 150г муки (рисовую и миндальную 2:1)
- 40г кукурузного крахмала
- 1 яйцо
- 30г мёда
- 1/2 ч.л. соды
- щепотка соли
- 30г сливочного масла (комнатной t)
- сахарозаменитель (2 ч.л. fit parad 7)
- корица, имбирь, мускатный орех - по желанию

Приготовление:

Перемешиваем до однородности яйцо, мёд, соль, масло и сахзам.

Ставим сотейник на средний огонь и, постоянно помешивая, доводим до кипения.

Снимаем с плиты и добавляем в смесь соду, хорошо вымешиваем.

Остужаем до комнатной t.

Просеиваем миндальную муку и всыпаем крахмал, перемешиваем до однородности.

Рисовую муку высыпав на доску/стол и руками вымешиваем тесто.

Заматываем в пленку и убираем на пару часов в холодильник.

Делим тесто на две части, раскатываем, вырезаем цифру/сердце/другую фигуру по трафарету. Прокалываем по периметру вилкой. Остатки раскатываем и вырезаем фигурки для украшения торта. Выпекаем при 170 примерно 20-30 минут до тех пор, пока коржи не подрумянятся. Остужаем на решетке.

Крем:

500г творога (2%).

Сахарозаменитель (2 ч.л. Fit Parad 7).

100мл молока.

Все смешиваем и взбиваем блендером. Ставим в холодильник на ~полчаса до загустения.

Собираем торт:

В кондитерский мешок или пакет накладываем крем. Отсаживаем крем на корж в виде куполов, на крем кладём второй корж, сверху опять крем.

Украшаем клубникой и другими ягодами, гранатом, цветами и тд.