

# Творожно-шоколадный десерт



На 100 грамм:  
Калорийность: **102.44 ккал.**  
Белки: **10.94 г.**  
Жиры: **2.37 г.**  
Углеводы: **9.72 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/tvorozhno-shokoladnyj-desert/>

## Ингредиенты:

- творог обезжиренный – 500 г (мягкий)
- молоко 1% – 100 мл
- черный шоколад – 60 г
- желатин – 15 г
- мед – 2 ст. л
- вода – 1 ст

## Приготовление:

Желатин высыпать в сотейник, залить 1 стаканом воды и оставить на 30 минут. Добавить к желатину молоко и поломанный на кусочки шоколад. Поставить сотейник на медленный огонь и нагревать массу, не доводя до кипения, пока шоколад полностью не растворится. Снять сотейник с огня и еще раз перемешать. Творог переложить в миску, добавить мед. Молочно-шоколадную массу добавить к творогу. Взбить массу миксером до однородности. Разлить десерт по формочкам, убрать в холодильник до полного застывания. Украшаем по вкусу и подаем к столу.