

Вкуснящий творожно-ягодным десерт



На 100 грамм:
Калорийность: **70.85 ккал.**
Белки: **11.85 г.**
Жиры: **1.02 г.**
Углеводы: **3.42 г.**

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

Ингредиенты:

творожный слой:

- творог 600 гр
- кефир 200 мл
- подсластитель по вкусу
- клубника 100 гр
- желатин 2 ст л
- молоко 200 мл

ягодный слой:

- клубника 100 гр
- подсластитель по вкусу

Приготовление:

Готовим творожный слой.

Желатин замочить в молоке на 40-60 мин. Он разбухнет, затем нагреть постоянно помешивая до полного его растворения(если у вас быстрорастворимый то разведите его в горячем молоке до растворения) Творог взбить с кефиром и подсластителем, и добавить 2/3 желатиновой массы и хорошо еще раз взбить блендером. В силиконовую форму на дно выкладываем 10 клубничек и заливаем творожной массой(масса не слишком жидкая).

Убираем в холодильник. Ягодный слой.

Клубнику с подсластителем взбить блендером. Добавить 1/3 оставшейся желатиновой массы и опять взбить блендером. Вылить клубничную массу на творожную и убрать в холодильник на ночь.