Бисквит с прослойкой из творожно-кокосового суфле

На 100 грамм:
Калорийность: **164,68 ккал.**
Белки: **13,46 г.**
Жиры: **8,35 г.**
Углеводы: **8,04 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/biskvit-s-proslojkoj-iz-tvorozhno-kokosovogo-sufle/

Ингредиенты:
бисквит:
- 2 яйца
- 2 ст ложки отрубей любых
- 1 ст ложка какао
- 1 чайная ложка разрыхлителя
- подсластитель по вкусу(2 мерные ложки фит парада)

творожный слой:
- творог мягкий 5% 150 гр
- 2 ч ложки кокосовой стружки
- подсластитель
- желатин 10 гр

Приготовление:
Готовим бисквит:
Сухие ингредиенты смешиваем, добавляем в них желтки, белки отдельно взбиваем до пиков, вводим в смесь с желтками и аккуратно перемешиваем лопаткой, выливаем в форму и ставим в духовку при 160 на 10-15 минут.
P.S этот бисквит можно испечь в микроволновке, буквально 3-5 минут и готово.
Творожный слой:
Заливаем желатин 2 ложками столовыми кипятка, мешаем до растворения, добавляем творог, подсластитель, стружку, все хорошо перемешать-готово.
Собираем наше пирожное:

Использовалась прямоугольная силиконовая форма, по этому бисквит разрезала на 4 одинаковых прямоугольника и в форме собрала пирожное так: бисквит-творожный слой-бисквит и в холодильник на ночь, но в принципе он будет готов уже через час.
Если у вас нет прямоугольной формы, можно испечь в круглой, не большого диаметра, и собрать пирожное как тортик, вкус от этого не изменится.