Чизкейк с вишней

На 100 грамм:
Калорийность: **113,59 ккал.**
Белки: **9,16 г.**
Жиры: **2,11 г.**
Углеводы: **15,18 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/chizkejk-s-vishnej/

Ингредиенты:
основа:
- овсяные хлопья - 140 г
- яблочное пюре - 100 мл
- яичный белок - 1 шт
- разрыхлитель - 1/2 ч. л
- подсластитель - по вкусу

Вишнёвая начинка:
Вишня - 200 г (у нас замороженная)
Вода - 5 ст. л
Кукурузный крахмал - 10 г
Подсластитель - по вкусу

Сливочный слой:
Творог обезжиренный - 400 г
Яйцо - 2 шт
Подсластитель - по вкусу

Приготовление:
Овсяные хлопья слегка смолоть, соединить с пюре, белком, разрыхлителем и ванилином. Утрамбовать тесто в форму (у нас разъёмная ~20 см). Выпекать при 190 15 минут. Тем временем вишню с 3 ст. л. воды довести до кипения и проварить минут 5 на слабом огне. Крахмал соединить с оставшейся водой и отправить к готовой вишне.
Загустевшую вишнёвую начинку выложить на основу. Творог соединить с яйцами, ванилином и подсластителем в блендере до однородной гладкой массы. Отправить в форму на вишню,

разровнять. Выпекать чизкейк 1 час при 160