

Чизкейк с ягодами



На 100 грамм:
Калорийность: **79.11 ккал.**
Белки: **9 г.**
Жиры: **1.55 г.**
Углеводы: **7.72 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/chizkejk-s-yagodami/>

Ингредиенты:

- сухая овсянка 100 гр
- яичный белок 2 шт
- желток 1 шт
- обезжиренный мягкий творог 800 гр
- желатин 20 гр
- смородина 70 гр (любые другие ягоды)
- сахарозаменитель по вкусу

Приготовление:

Овсянку размалываем в блендере, смешиваем с яйцами, добавляем сахарозаменитель и перемешиваем. Смесь выкладываем тонким слоем в форму и ставим в духовку на 180С на 10-15 мин. Желатин растворяем в воде, разогреваем и остужаем. 3/4 желатиновой воды смешиваем с творогом и сахарозаменителем. Получившуюся смесь выкладываем на остывший овсяный корж и отправляем в холодильник на 2-4 часа. На застывший чизкейк выкладываем ягоды и заливаем оставшейся желатиновой водой и снова отправляем в холодильник на 2-4 часа.