

Десерт «облако счастья»



На 100 грамм:
Калорийность: **115.24 ккал.**
Белки: **11.5 г.**
Жиры: **3.79 г.**
Углеводы: **9.18 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/desert-oblako-schastya/>

Ингредиенты:

для коржа:

- 1 яйцо
- 4 ст.л. измельченной овсянки
- 1 ч.л.какао
- сахарозаменитель по вкусу
- сода или разрыхлитель

для белого слоя:

- 150гр творога нежного
- 7гр желатина
- вода
- сахарозаменитель по вкусу
- ванилин

Приготовление:

Желатин заливаем 50 мл воды.

Яйцо взбить,сахарозаменитель (берите по вкусу) растворить в воде,добавить какао и муку,если тесто сильно густое,можно еще водички подлить.

Добавляем разрыхлитель, взбиваем,выливаем в формочку и ставим в микро на 2,5 минуты.

Далее,пока корж остывает,растворяем сахарозаменитель для белого слоя(опять же по вкусу).

Вливаем сладкую воду в творог и взбиваем.

Набухший желатин ставим в микро на 20 сек,чтобы он растворился, но не закипел. Эту смесь вливаем к творогу и взбиваем.

Остывший корж разрезаем на 4 части и укладываем в контейнер:корж,творожную массу,корж,творожную массу. Ставим в холодильник до застывания.(25-40 минут).