

Десерт «секс в сковороде»



На 100 грамм:

Калорийность: 532.91 ккал.

Белки: **9.04 г.** Жиры: **39.18 г.** Углеводы: **37.28 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/desert-seks-v-skovorode/

Ингредиенты:

основа:

- грецкие орехи (или пеканы) нарубленные 1 стакан
- сахар 3 столовых ложки
- сливочное масло 110 г
- мука 1 стакан

Начинка:

Первый слой:

Сливочный сыр - 500 г

Сахарная пудра - 1 стакан

Сливки для взбивания- 1 стакан

Ванильный пуддинг:

Сухая смесь ванильного пуддинга - 144 г

Молоко - 3 стакана

Шоколадный пуддинг:

Сухая смесь ваниль шоколадного пуддинга - 144 г

Молоко - 3 стакана

Последний слой:

Сливки для взбивания - 2 стакана

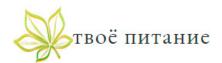
Тертый шоколад

Приготовление:

Духовку нагрейте до 175 градусов.

Форму для запекания смажьте сливочным маслом.

В миксере взбейте все ингредиенты для основы. Эту смесь выложите на дно блюдо и плотно



утрамбуйте ее.

Выпекайте около 20 минут.

Ванильный и шоколадный пуддинг приготовьте на молоке в соответствии с инструкциями на упаковке (каждый отдельно). В миксере взбейте сливочный сыр, сахарную пудру и стакан сливой до воздушного состояния.

Остудите основу. Выложите слой сливочного сыра. Сверху шоколадный и ванильный пуддинг. Сверху выложите взбитые сливки и присыпьте все тертым шоколадом. Поставьте в холодильник на пару часов и подавайте к столу.