

## 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.