Диетический пирог

На 100 грамм:
Калорийность: **77,06 ккал.**
Белки: **10,33 г.**
Жиры: **1,87 г.**
Углеводы: **4,79 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/dieticheskij-pirog/

Ингредиенты:
- 200 гр овсяных отрубей
- 1 яйцо куриное
- 75 мл молока
- 8 гр желатина
- 360 гр обезжиренного творога
- 200 гр клубники
- разрыхлитель теста
- сах. зам

Приготовление:
В молоке растворить сах.зам, потом добавить 1 яйцо, смешать. отруби перемолоть в блендере.
Вмешать в яйцо с молоком. Добавить разрыхлитель 1 чайную ложку.
Выпекать при 180 градусах минут 25, 30.
Делаем второй слой: в молоке растворить сах.зам, смешать с творогом.
Выложить на торт. Пришло время последнего слоя! нарезаем клубнику, выкладываем на творог.
Делаем желе! На упаковке написано как делать. Я покупала красное желе.
Советую быстрозастывающее желе.
Перед тем как заливать, пусть чуть постоит, остынет, потом заливать потихоньку, 1/3 часть залили, подождали, застыло, потом еще залили.
Торт делается в разборной форме, если ее нет-фантазируйте, чем же скрепить)
После того как залили желе до конца, ставите в холодильник до полного загустения.