

Диетический шоколадный чизкейк с клубникой



На 100 грамм:
Калорийность: **61.12 ккал.**
Белки: **7.61 г.**
Жиры: **0.76 г.**
Углеводы: **5.41 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/dieticheskij-shokoladnyj-chizkejk-s-klubnikoj/>

Ингредиенты:

- творог обезжиренный - 400 г
- клубника - 3 ст
- молоко 1% - 200 г
- желатин - 15 г
- какао - 30 г
- подсластитель - 2 ст. л

Приготовление:

Разведите 15 г желатина горячей водой, хорошо размешайте и оставьте набухать на 20 минут. Творог поместите в чашу миксера, добавьте половину молока, подсластитель, какао, хорошо все взбейте до однородного состояния. Набухший желатин растопите на водяной бане вместе со 100 мл молока. Добавьте эту смесь к творожной массе и хорошо взбейте до однородного состояния. Добавьте к творожной массе мелко нарезанную клубнику, хорошо перемешайте. Для чизкейка берем разъемную форму, по краям которой раскладываем разрезанную наполовину клубнику (срезом наружу), после чего выливаем творожную массу. Оставьте чизкейк в холодильнике минимум на 6 часов, затем аккуратно выньте его из формы и украсьте клубникой.