

Домашние глазированные сырки



На 100 грамм:
Калорийность: **108.42 ккал.**
Белки: **12.55 г.**
Жиры: **4.73 г.**
Углеводы: **4.02 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/domashnie-glazirovannye-syrki/>

Ингредиенты:

для творожной основы:

- 400 гр. творога обезжиренного обычного (можно зернистого)
- 100 гр. мягкого творога
- 4 белка
- 3 таблетки сахарозаменителя

для глазури:

- 4 желтка
- 250 мл молока
- 1 ст.л кукурузного крахмала
- 3 ч.л какао без сахара
- 15 г желатина
- сахарозаменитель по вкусу

Приготовление:

Перед началом приготовления, замочим желатин в стакане холодной кипяченой воды для набухания. Смешиваем все ингредиенты для начинки при помощи блендера. Выкладываем в небольшую форму (лучше силиконовую) и отправляем в духовку при 180 С на 15 минут. Готовую запеканку достаём аккуратно из формы и охлаждаем. Пока запеканка печется мы сделаем глазурь. В холодное молоко отправляем процеженный набухший желатин. Нагреваем на медленном огне до растворения желатина, далее аккуратно всыпаем крахмал, какао и сахарозаменитель. Вмешиваем желтки и при постоянном помешивании увариваем до загустения. Снимаем с огня и немного остужаем. В форму в которой пеклась запеканка выливаем половину глазури. Сверху выкладываем творожную запеканку и заливаем оставшийся глазурью. Отправляем в холодильник на 1-2 часа до загустения. Достаем форму и нарезаем порции "сырков".

