Домашний низкокалорийный творожный сыр

На 100 грамм:
Калорийность: **75,17 ккал.**
Белки: **14,98 г.**
Жиры: **0,99 г.**
Углеводы: **1,53 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/domashnij-nizkokalorijnyj-tvorozhnyj-syr/

Ингредиенты:
- творог обезжиренный - 500 г
- яйцо - 50 г
- молоко 1% - 50 мл
- пищевая сода - 3 г
- соль - по вкусу

Приготовление:
Творог и соду перемешать, оставить на 1 час при комнатной температуре.
Миску или формочку подходящего размера застелить пищевой пленкой.
Через час добавить к творогу молоко, яйцо и соль, взбить блендером до кремообразного состояния. Переложить массу в кастрюлю, нагревать на среднем огне, непрерывно помешивая. Творог должен полностью расплавиться, на это уйдет примерно 5-10 минут.
Подержать массу на огне еще 5-10 минут, постоянно перемешивая, до кипения не доводить.
Выложить сыр в подготовленную миску, накрыть пищевой пленкой, остудить и убрать в холодильник на 3-4 часа.