Йогуртовый фитнес-торт

На 100 грамм:
Калорийность: **69 ккал.**
Белки: **6 г.**
Жиры: **2,3 г.**
Углеводы: **6 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/jogurtovyj-fitnes-tort/

Ингредиенты:
- натуральный йогурт – 600 гр
- молоко – 600 мл
- желатин – 60 гр
- лимонный сок (2 ст.л.)
- какао – 40 гр
- сах.зам - по вкусу
- клубника (можно замороженную) – 400 гр
- вода – 100 мл

Приготовление:
Йогурт достать из холодильника, чтобы он приобрел комнатную температуру.
50 гр. желатина залить молоком, дать постоять согласно инструкции, а затем нагреть до полного растворения. Немного остудить.
Йогурт взбить миксером, добавляя сахарозаменитель и лимонный сок. Затем постепенно добавить молоко с желатином, постоянно помешивая. Снова взбить миксером.
Отделить часть йогуртовой массы и смешать с какао. Залить разъемную форму и поставить на 10 минут в морозилку до застывания. На застывший слой вылить оставшуюся массу и поставить в холодильник до полного застывания.
Приготовить клубничный слой. 10 гр. желатина приготовить согласно инструкции.
Приготовить клубничное пюре при помощи блендера, добавить сахарозаменитель и слегка остывший желатин.
Вылить клубничное желе на застывший йогуртовый слой, поставить в холодильник до полного застывания.