

Йогуртовый торт с клубникой



На 100 грамм:
Калорийность: **145.2 ккал.**
Белки: **3.62 г.**
Жиры: **2.28 г.**
Углеводы: **27.06 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/jogurtovyj-tort-s-klubnikoj/>

Ингредиенты:

- яйцо 2 шт
- сахар коричневый 250 г
- йогурт (натуральный 0% жирности) 400 мл
- клубника (или вишня) 10-15 шт
- желатин 10 г, мука 100 г
- разрыхлитель теста 0,5 ч. л

Ягоды лучше брать свежие, но пойдут и консервированные.

Приготовление:

2 яйца и 100 г сахара взбить в крепкую пену, затем понемного добавить муку, перемешанную с разрыхлителем. Тесто закладываем в форму и выпекаем 15-18 мин. при температуре 180 градусов, оставляем в духовке еще на 15 минут, чтобы бисквит не осел и остался пышным. Желатин заливаем 100 мл воды. Пока он набухает, взбиваем йогурт с оставшимся сахаром. Затем набухший желатин прогреваем до полного растворения на водяной бане. Продолжая взбивать йогурт, тонкой струйкой заливаем желатин. Внимание! Йогурт не должен быть слишком холодным, иначе желатин может свернуться! Добавляем нарезанные на кусочки ягоды.

Берем форму на 1 см шире, чем та, в которой выпекался бисквит. Если она разъемная, то выстилаем ее пищевой пленкой. Бисквит кладем на дно, заливаем йогуртом. Ставим торт в холодильник на 23 часа, украшаем ягодами, или дополнительно взбитым нежирным сладким творогом с помощью кондитерского мешка.