Йогуртовый творожник без выпечки

На 100 грамм:
Калорийность: **71,6 ккал.**
Белки: **11,88 г.**
Жиры: **0,67 г.**
Углеводы: **4,35 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/jogurtovyj-tvorozhnik-bez-vypechki/

Ингредиенты:
- 300 г натурального йогурта
- 500 г обезжиренного творога
- 30 г желатина
- 200 г клубники
- стевия

Приготовление:
Творог смешать со стевией.
Клубнику промыть и выложить на дно формы.
Подготовить желатин согласно инструкции на упаковке.
Соединить творог + йогурт и перемешать, получается жидкая масса.
Влить тонкой струйкой желатин в творожно-йогуртовую массу и перемешать.
Получившейся смесью равномерно покрываем клубнику.
Отправляем в холодильник на 1-2 часа.
Достать, разрезать на порционные куски и сервировать клубникой.