Лимонный чизкейк

На 100 грамм:
Калорийность: **128.74 ккал.**
Белки: **8.26 г.**
Жиры: **10.56 г.**
Углеводы: **4.01 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/limonnyj-chizkejk/

Ингредиенты:
для основы:
- 2 яйца
- 2 ст.л овсяных отрубей
- 1/4 ст.л разрыхлителя
- подсластитель по вкусу

для крема:
- 500 г рассыпчатого творога
- 150 г йогурта
- 2 яйца
- сок 1 лимона
- цедра 1 лимона
- подсластитель по вкусу
- щепотка куркумы для цвета

Приготовление:
Для основы белки взбиваем до крепких пиков.
Желтки взбиваем с подсластителем и аккуратно подмешиваем к белкам.
В три приема добавляем отруби с разрыхлителем и аккуратно перемешиваем снизу вверх.
Выпекаем при температуре 180 градусов 10-12 минут.
В это время в блендере перемешиваем все ингредиенты для крема. По консистенции должна получиться очень нежная гладкая смесь, как очень густая сметана.
Выкладываем крем на основу и отправляем в духовку на 40-45 минут.
Охлаждаем и наслаждаемся очень нежным и вкусным десертом!