

Лимонный «чизкейк»



На 100 грамм:
Калорийность: **89,5 ккал.**
Белки: **9,7 г.**
Жиры: **1,7 г.**
Углеводы: **8,7 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/limonnyj-chizkejk1/>

Форма разъемная, d16 см

Ингредиенты:

Основа:

- Овсяные хлопья (или овсяные отруби) 4 ст.л.

- Яйцо

- Творог мягкий 2 ст.л.

- Подсластитель по вкусу (у меня сахар 1 ст.л.)

Творожно-йогуртный слой:

- Творог мягкий 400 г

- Йогурт натуральный 150 г

- Лимонный сок и цедра по вкусу (у меня сок 1 ст.л., цедра 1/3 маленького лимона)

- Подсластитель по вкусу (у меня фитпарад 6 пакетиков по 1 г)

- Желатин 14 г (у меня быстрорастворимый dr.Oetker)

- Вода 70 мл

Приготовление:

Смешать все для основы (хлопья не перемалывала, у меня Нордик были). Форму застелить пергаментом и обмотать внутри пергаментом. Вылить тесто в форму и отправить в духовку на 20-25 минут при 180С. Немного остудить.

Смешать творог, йогурт, подсластитель, лимонную цедру и сок. Желатин растворить в теплой воде, но не кипятить. Смешать с творожной частью. Взбить блендером до однородности. Вылить на корж и отправить в холодильник на пару часов (должно застыть) или на ночь.