

Лотарингский пирог



На 100 грамм:
Калорийность: **190.62 ккал.**
Белки: **11.27 г.**
Жиры: **6.63 г.**
Углеводы: **20.58 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/lotaringskij-pirog/>

Ингредиенты:

- 4 ст.л овсяных отрубей
- 2 ст.л пшеничных отрубей
- 2 ст.л пудинга с лимонным вкусом
- 4 ст.л сухого обезжиренного молока
- 3 яйца
- 50 г мягкого творожка
- 2 ч.л разрыхлителя
- 1 ст.л оливкового масла
- 100 г подсластителя эритритол
- цедра 1 лимона
- сок 1/2 лимона
- 2 ст.л ягод годжи
- аромик малина

для меренги:

- 50 г подсластителя эритритол
- 1 белок

Приготовление:

Ягоды Годжи замачиваем в 30 мл воды с малиновым аромиком на 30 минут.

В чашку натираем цедру лимона, добавляем Эритритол, кончиками пальцев тщательно перетираем с цедрой, добавляем яйца. Взбиваем до бела и увеличения в объеме.

Порциями добавляем заранее смешанные сухие ингредиенты, аккуратно перемешиваем лопаткой.

Масло перемешиваем с творожком и подмешиваем к тесту.

Выдавливаем в тесто сок лимона, годжи без воды, перемешиваем.

В силиконовую форму выкладываем тесто, отправляем в духовку на 30-40 минут при температуре 175 градусов.

Для меренги взбиваем пудру эритритола с белком до крепких пиков.

Смазываем меренгой верх пирога, кисточкой делаем завитки и отправляем в нагретую до максимальной температуры духовку на самую верхнюю полочку на 1-2 минуты.