

Миндально-ванильный пп-торт



На 100 грамм:
Калорийность: **123,64 ккал.**
Белки: **11,87 г.**
Жиры: **4,2 г.**
Углеводы: **9,31 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/mindalno-vanilnyj-pp-tort/>

Ингредиенты:

для теста:

- яйца 2 шт
- творог обезжиренный 4 ст. л
- овсяные отруби 1.5 ст. л
- пшеничные отруби 1.5 ст.л
- кофе 1 ч. л
- разрыхлитель 1/3 ч. л
- подсластитель по вкусу
- корица по вкус
- миндальные хлопья по вкусу

Крем:

- Творог обезжиренный 2 ст. л
- Молоко 1% 3 ст. л
- Подсластитель по вкусу

Приготовление:

Готовим корж: все ингредиенты смешать и поставить на мощность 750 Ватт на 10 минут в микроволновку. Вынимаем, охлаждаем, режем этот корж на 2 части.

Для крема все ингредиенты смешать венчиком и промазываем коржи. Сверху посыпать миндальными хлопьями по вкусу.