

Морковно-банановый тортик



На 100 грамм:
Калорийность: **108,82 ккал.**
Белки: **8,73 г.**
Жиры: **3,45 г.**
Углеводы: **11,07 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/morkovno-bananovyj-tortik/>

Ингредиенты:

для коржей:

- 100 гр курага
- 320 гр морковь (2-3 морковки)
- 4 гр корицы
- 3 яйца

для прослойки:

- 150 гр натурального йогурта
- 150 гр творога
- 1 банан
- 4 листа желатина

Приготовление:

Корж:

Морковку трем на мелкой тёрке.

Курагу перемалываем блендером, добавляем к морковке.

Туда же чуть-чуть корицы.

Отделяем желтки от белков.

Желтки к морковке.

Белки взбиваем до крутой пены.

Аккуратно смешиваем взбитые белки с остальной массой.

Тесто делим на 2 части.

Ставим выпекать в 2-х небольших формах в духовке на 180 градусов, 30 минут.

Прослойка:

Творог, йогурт, банан взбиваем блендером.

Немного получившейся массы припасаем для украшения торта.

В остальную добавляем желатин (читайте инструкцию на упаковке).

Выливаем в форму (желательно того же диаметра в которых выпекаются коржи), убираем в холодильник.

Сборка и украшение:

Достаем коржи, аккуратно вынимаем их из форм.

Собираем торт: корж + прослойка + корж.

Сверху поливаем оставшейся взбитой творожно-йогуртовой массой, можно посыпать корицей.