Морковный тортик с творожно-банановым кремом

На 100 грамм:
Калорийность: **81,83 ккал.**
Белки: **6,29 г.**
Жиры: **2,22 г.**
Углеводы: **9,09 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/morkovnyj-tortik-s-tvorozhno-bananovym-kremom/

Ингредиенты:
для бисквита:
- 3-4 морковки (360 г.)
- горсть кураги
- 2 ст.л. муки (у меня 1 л.кукурузная, 1л.овсяная)
- 3 яйца
- 2-3 ст.л.йогурта натурального
- соль и сода по щепотке

для начинки:
- 200 г. творога
- 1 банан
- ст.йогурта или сметаны
- 1 ч.л. желатина
- сах.зам. по вкусу

Приготовление:
Морковь и курагу измельчить в блендере, потушить на сковороде.
Желтки смешать с мукой и йогуртом, добавить к тушеной смеси, добавить взбитые белки с солью. Все аккуратно перемешать.
Вылить на противень и выпекать минут 25.
Крем: В йогурте растворить желатин (удобно это делать в микроволновке). Творог взбить с бананом, добавить к йогурту, перемешать.
Готовый корж разрезать на 4 коржика и поломалась кремом. Украсить можно шоколадкой

крошкой или кокосовой стружкой. Собранный торт убрать на пару часов в холодильник для застывания желатина.