

Нежнейшая творожная запеканка-суфле в мультиварке



На 100 грамм:
Калорийность: **88,51 ккал.**
Белки: **10,15 г.**
Жиры: **2,72 г.**
Углеводы: **5,73 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/nezhnejshaya-tvorozhnaya-zapekanka-sufle-v-multivarke/>

Ингредиенты:

- 5 яиц
- 800 грамм творога (у меня был домик в деревне 0,1%)
- 15 таблеток сахарозаменителя
- 2 полных ст. ложек крахмала
- пол чайной ложки разрыхлителя
- немного маргарина или масла для смазывания формы

Приготовление:

Смешать в одной ёмкости творог с желтками, крахмал и разрыхлитель. Взбить блендером. Отдельно взбить миксером белки с сахарозаменителем до устойчивых пиков. Аккуратно смешать творожную массу со взбитыми белками. (не взбивать миксером, а просто переложить белки к творожной массе и ложкой снизу вверх перемешать с белками) Смазать дно мультиварки маслом. Ложкой аккуратно выложить получившуюся массу в мультиварку и выровнять её. Включить режим выпечка на 1ч 20 мин. А когда приготовится крышку не открывать, пусть часик или два сама постоит и остынет.