Нежнейшая творожная запеканка-суфле

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/

5 яиц
800 грамм обезжиренного творога
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 выровнить её.

Включить режим выпечка на 1ч 20 мин.А когда приготовится крышку не открывать, пусть часик или два сама постоит и остынет.