Нежный тирамису с творогом и клубникой

На 100 грамм:
Калорийность: **84,67 ккал.**
Белки: **8,64 г.**
Жиры: **2,15 г.**
Углеводы: **8,35 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/nezhnyj-tiramisu-s-tvorogom-i-klubnikoj/

Ингредиенты:
- клубника –200 г
- холодное молоко –0,5 стакана
- творог маложирный 500гр
- темный горький шоколад – 50 г
- кофе вареный 2ст. л
- банан 2 шт

Приготовление:
Всю клубнику кроме 1 (для украшения) и бананы нарежьте.
В чаше для миксера взбейте творог до консистенции крема. Влейте 2 столовых ложки кофе.
Выложите 1/3 бананов на дно большой салатницы с плоским дном.
Закройте первым слоем 1/3 клубники, тертого шоколада и смеси творога. Таким образом выложите и остальные 2 слоя, последним должен быть творог и тертый шоколад.
Украсьте оставшейся клубникой. Поставьте в холодильник минимум на 4 часа, а лучше на ночь.