

Нутово-клубничный «чизкейк»



На 100 грамм:
Калорийность: **128,64 ккал.**
Белки: **10,12 г.**
Жиры: **5,1 г.**
Углеводы: **10,83 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/nutovo-klubnichnyj-chizkejk/>

Ингредиенты:

- нут отварной 200 г
- пастообразный творог 250 г
- яйца 2 шт
- молоко(можно соевое или ореховое) 100 мл
- клубничное пюре 300гр
- желатин 10 г
- ванилин, подсластитель, мак (у меня стевия, фитпарад)

Приготовление:

Заранее отварить нут. Пюрировать нут в блендере, добавить ванилин и подсластитель, яичный белок и мак. Мягкое тесто равномерно распределить по дну формы и отправить в духовку при 180 на 30 минут. Тем временем делаем начинку первого слоя. Творог, яйцо, оставшийся желток и молоко взбить блендером до однородной массы, добавить подсластитель. Когда наша основа будет готова выливаем на нее начинку и отправляем в духовку на 30 мин. После оставляем наш пирог остывать, а сами займемся вторым слоем начинки. Взбиваем блендером клубнику в пюре, добавляем желатин и немного подсластителя, чтоб сохранить немного кислинки. Я добавила пакетик фитпарада. Нагреваем все это в микро или на плите и взбиваем нашу массу до увеличения объема в два раза. Заливаем взбитое пюре на наш пирог и отправляем в холодильник до застывания.