

Пп торт с агар агаром



На 100 грамм:
Калорийность: **57.89 ккал.**
Белки: **3.51 г.**
Жиры: **1.26 г.**
Углеводы: **7.76 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/pp-tort-s-agar-agarom/>

Ингредиенты:

корж:

- 260 г кефира 0%
- сода 1 ч л
- корица, кардамон, ваниль, сахзам
- 60 г овсяных отрубей

желе:

- 400 г молока 0%
- 200 г молока 3.2%
- агар агар 7 гр.
- сахзам стевия

Приготовление:

Смешать ингредиенты для коржа и испечь , агар замочить в пол ст молока на 15 мин,затем прогреть на огне 7-8 мин,добавить все остальное.

В форму от коржа налить желе,через 15 мин сверху положить корж,на ночь в холодильник.