Правильный торт «панчо»

На 100 грамм:
Калорийность: **130,44 ккал.**
Белки: **12,5 г.**
Жиры: **3,8 г.**
Углеводы: **11,33 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/pravilnyj-tort-pancho/

Ингредиенты:
для коржа:
- яйца - 2 шт
- молоко 1% - 250 мл
- овсяная мука - 10 ст. л
- какао - 2 ст. л
- разрыхлитель - 1 ч. л
- подсластитель - по вкусу

Для крема и начинки:
Творог - 1 кг (мягкий)
Молоко 1% - 300 мл
Подсластитель - по вкусу
Чёрная смородина, банан, грецкие орехи и арахис по вкусу. Или на свое усмотрение фрукты.

Приготовление:
Все ингредиенты для коржа взбиваем венчиком, выливаем в силиконовую форму и отправляем духовку при 180С на 20 минут, остужаем, разрезаем на кубики 1 см1 см. Творог, молоко и подсластитель взбиваем до кремового состояния. Орешки измельчаем, банан нарезаем на полукружочки или на своё усмотрение. Выкладываем на тарелку часть бисквитных кубиков, сверху банан, ягоды, орехи и крем, так и чередуем, пока не получится тортик. Сверху можно украсить растопленным на водяной бане шоколадом и орешками. Торт отправляем в холодильник, чтобы он хорошо пропитался.