

# Рецепт вкуснейшего торта



На 100 грамм:  
Калорийность: **116.57 ккал.**  
Белки: **10.48 г.**  
Жиры: **4.41 г.**  
Углеводы: **10.61 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/recept-vkusnejshogo-torta/>

## Ингредиенты:

для коржа:

- мука с отрубями 100 гр
- клетчатка 50 гр
- какао 30 гр
- яйцо 4 шт
- яичный белок 1 шт
- йогурт натуральный 100 гр
- ванилин, сах.зам по вкусу
- вода

для крема:

- творог мягкий данон 5 % пачка
- творог мягкий "домик в деревне" 0,2% пачка
- ванилин, сах.зам по вкусу
- вишня 150 гр

## Приготовление:

Корж:

Смешать сухие ингредиенты, кроме сах.зама и ванилина.

Соединить с желтками, йогуртом и водой. Воды добавляем не много. Так, чтобы тесто можно было размешать без комочков.

Взбиваем белки с сах.замом и ванилином до крепких пиков.

Аккуратно вводим в тесто. Перемешивала по часовой стрелке, ласково и нежно.

Ставим в духовку при 175 гр на 30-40 минут. Проверяйте готовность ножом.

Крем:

Взбить творог с ванилином и подсластителем. Разморозить вишню, сок не выливайте.

Достаем корж, даём ему остыть. Режем вдоль на три части.  
Прописываем каждый корж соком вишни(его можно подсластить), смазываем кремом,  
раскладываем вишню в хаотичном порядке.  
Верхний корж я не смазывала творогом, полила горьким шоко на стевии. Украсила вишней и миндалем.