Шоколадно-кофейный тортик

На 100 грамм:
Калорийность: **200,52 ккал.**
Белки: **8,64 г.**
Жиры: **4,92 г.**
Углеводы: **30,91 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/shokoladno-kofejnyj-tortik/

Ингредиенты:
- мука полбяная ц/зерновая 1/2 стакана
- кефир 1/2 стакана (у меня детский 3,2%)
- подсластитель по вкусу (у меня сахар 4-5 ч.л.)
- сода 1/4 ч.л
- какао-порошок 1 ст.л

крем:
- кофе готовый 150 мл
- сухое обезжиренное молоко 3 ст.л
- крахмал кукурузный 1 ст.л
- подсластитель по вкусу (у меня сахар 2 ч.л.)
- какао-порошок 1 ч.л

Приготовление:
Кефир взбить с подсластителем. Добавить муку, какао и соду, все взбить.
Вылить в формочки (у меня 2 силиконовые, диаметр 10 см, высота 2,5 см). Выпекать при 180-200С 30 минут. Дать остыть. Разрезать на коржи и промазать кремом.
Крем:
Смешать сухие ингредиенты и добавить готовый кофе. Варить до загустения.