Шоколадный пирог с творогом

На 100 грамм:
Калорийность: **144.99 ккал.**
Белки: **16.15 г.**
Жиры: **6.79 г.**
Углеводы: **4.7 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/shokoladnyj-pirog-s-tvorogom/

Ингредиенты:
на форму диаметром 10 см:
- 180 г обезжиренного творога
- 1 крупное яйцо
- 30 г какао
- 10 г кокосовой стружки
- стевия по вкусу

Приготовление:
Творог перетереть ногой блендера с яйцом до однородности. Разделить творожную массу на две части. В одну добавить какао, а в другую кокосовую стружку. Выложить в форму сначала шоколадную массу, затем поверх кокосовую. Запекать на 180 градусах 20-25 минут. Дать остыть и убрать в холодильник минимум на 4 часа.
Украсить орешками (не входят в расчет БЖУ).