Торт хлопец кучерявый

На 100 грамм:
Калорийность: **90 ккал.**
Белки: **11,4 г.**
Жиры: **2,4 г.**
Углеводы: **5,5 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/tort-hlopec-kucheryavyj/

Ингредиенты:
на белый корж:
- 2 ст.л. муки из овсяных отрубей (молотые отруби)
- 2 яйца
- 0,5 ч.л. разрыхлителя
- немного ванилина
- 2 ст.л. холодной кипяченой воды
- сахарозаменитель по вкусу
- на шоколадный корж
- 2 ст.л. молотых пшеничных отрубей
- 0,5 ч.л. разрыхлителя
- 2 ст.л. холодной кипяченой воды
- 1 ч.л. какао
- сахарозаменитель по вкусу

крем:
- 350г творога кремообразного
- 150г йогурта
- 1 ч.л. желатина
- 2 ст.л. молока или воды
- ванилин

Приготовление:
Готовим белый корж:
Взбить белки 2 яиц до устойчивых пиков.
Отдельно взбить желтки с водой и сахарозаменителем, добавить сухие ингредиенты для белого коржа, перемешать.

Аккуратно смешать белки с желтковой массой.
Выложить на силиконовый коврик (или пекарскую бумагу) прямоугольником, разровнять ложкой.
Выпекать 10 мин при температуре 180 градусов.
Готовим белый корж:
Взбить белки 2 яиц до устойчивых пиков.
Отдельно взбить желтки с водой и сахарозаменителем, добавить сухие ингредиенты для белого коржа, перемешать.
Аккуратно смешать белки с желтковой массой.
Выложить на силиконовый коврик (или пекарскую бумагу) прямоугольником, разровнять ложкой.
Выпекать 10 мин при температуре 180 градусов.
Готовим шоколадный корж:
Взбить белки 2 яиц до устойчивых пиков.
Растворить какао в воде добавить желтки, взбить. Добавить сухие ингредиенты и сахарозаменитель для шоколадного коржа, перемешать.
Аккуратно смешать белки с желтковой массой.
Выложить на силиконовый коврик (или пекарскую бумагу) прямоугольником, разровнять ложкой.
Выпекать 10 мин при температуре 180 градусов.
Обрезать кривые края коржей (сохранить для обсыпки торта).
Порезать коржи на полоски одинаковой ширины (какая ширина полосок, такой высоты будет и торт).
Готовим крем:
Желатин замочить в молоке согласно инструкции, распустить в микроволновке или на водяной бане.
Взбить творог, йогурт, сахарозаменитель, теплый желатин, ароматизатор.
Собираем торт: полоски с одной стороны смазываем кремом, и вертикально закручиваем, как на большой рулет. Белые и шоколадные полоски чередовать.
Верх и бока смазать оставшимся кремом и посыпать измельченными обрезками краев (у меня крема хватило только на верх).