

Торт «Смородинка»



На 100 грамм:
Калорийность: **107.53 ккал.**
Белки: **7.41 г.**
Жиры: **3.68 г.**
Углеводы: **10.82 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/tort-smorodinka/>

Ингредиенты:

для теста:

- 5 отборных яиц(разделить на белки и желтки)
- сахзам фитпарад -15 м.ложек
- разрыхлитель -пол пакетика
- 4 ст.л.холодной воды
- 3 ст.л. муки из оо
- 1,5 ст.л.кукурузного крахмала(1,5 доп)
- 4.5 ст.л сух.обезжиренного молока(1,5 доп)

для начинки:

- ревень 400 грамм(можно кабачек)

Приготовление:

Ставим взбивать белки до пиков со щепоткой соли и сахзамом, тем временем все сухие ингредиенты смешать.

Когда белки взбиты, продолжая взбивать на низкой скорости, по одному вводим желтки, далее холодную воду, а потом по 1 ст.ложке вводим сыпучку. Все время взбивая нашу массу. Ревень мелко порезать, выложить в форму (у меня 25 см), залить тестом и поставить в разогретую духовку до 170 градусов на 30 минут. Бисквит остудить минут 20 в духовке, после его выпекания.Крем: смешала баночку мягкого творожка+ пачка обычного творога+ краситель сиреневый+ с/зам по вкусу + сироп ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА ЧМ + чуток йогурта. Все взбить блендером. Коржи пропитала : вода + сироп Черная смородина. Теста много получается. Печь или одним большим коржом или двумя.