

# Трехслойный творожный десерт



На 100 грамм:  
Калорийность: **69.87 ккал.**  
Белки: **11.92 г.**  
Жиры: **0.54 г.**  
Углеводы: **4.28 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/trehslojnyj-tvorozhnyj-desert/>

## Ингредиенты:

- 2 белка
- 500 гр 0% мягкого творожка
- желатин
- какао(2-3 ч.л)
- сахзам(по вкусу 4-5 таблеток)

## Приготовление:

Взбиваем белки с сахзамом.

Смешиваем треть с творожком. Добавляем треть растворенного желатина, выливаем в форму, ставим в холодильник. Надо, чтобы немного застыла.

Тем временем беремся за второй слой. Творожок смешиваем с половиной оставшегося белка и добавляем какао пару чайных ложек, растворенный желатин. Потом выливаем в форму на первый слой, снова в холодильник.

3 слой: размораживаем клубнику, смешиваем с творожком, добавляем желатин и в холодильник.

Через пару часов и десерт готов).