Творожная запеканка-чизкейк

На 100 грамм:
Калорийность: **111,36 ккал.**
Белки: **12,58 г.**
Жиры: **3,73 г.**
Углеводы: **6,65 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/tvorozhnaya-zapekanka-chizkejk/

Ингредиенты:
- 35 г кукурузного крахмала
- 120 г черники (разморозить)
- 530 г творога из брикета 0-5%
- 4 яйца
- 110 мл молока 0,5%
- подсластитель по вкусу

Приготовление:
Отделить белки от желтков. Смешать творог, желтки, сахзам, крахмал, молоко до однородной массы. Белки взбить до пиков (при переворачивании миски белки не стекают) и вмешать в творожную массу. Перелить в форму (у меня 16 см силиконовая с высокими бортиками). Сверху выложить чернику. Отправить в заранее разогретую духовку на час при 180 С. Проверяйте готовность зубочисткой. Запеканку лучше немного остудить, прежде чем вынимать из формы, иначе может развалиться. Если у вас нет маленькой силиконовой формы с высокими бортиками, то можно взять обычную высокую форму, смазать маслом и присыпать манкой. Учтите, что запеканка поднимется, поэтому высокие бортики обязательны.