

Творожно-апельсиновый чизкейк



На 100 грамм:
Калорийность: **116.25 ккал.**
Белки: **8.57 г.**
Жиры: **3.07 г.**
Углеводы: **14.08 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/tvorozhno-apelsinovyj-chizkejk/>

Ингредиенты:

- творог 500 г
- апельсины 2 штуки
- яйцо 5 штук
- сахарная пудра 100 г
- сметана 100 г
- крахмал 4 столовые ложки
- ванилин 1 пакетик

Приготовление:

Желтки отделите от белков.

Творог, желтки, сметану, сахарную пудру, ванилин и 2 ложки крахмала взбейте до однородности.

Белки взбейте до крепкой пены и аккуратно смешайте с творогом.

Подготовленную творожную массу выложите в смазанную маслом форму для выпечки и разровняйте.

Апельсины очистите от кожуры, косточек и белых перегородок, переложите в блендер, добавьте остаток крахмала и хорошенько взбейте. Вылейте сверху на творожную массу. Отправьте в разогретую до 180 градусов духовку и выпекайте в течении примерно 40 минут.