

Творожно-овсяный торт с клубникой



На 100 грамм:
Калорийность: **130,24 ккал.**
Белки: **12,02 г.**
Жиры: **2,56 г.**
Углеводы: **16,07 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/tvorozhno-ovsyanyj-tort-s-klubnikoj/>

Ингредиенты:

- корж:
- 100 г овсянки,
- 1 яйцо,
- 100 г клубники
- прослойка: 250 г мягкого творога,
- корица,
- ванилин

Приготовление:

В форму сначала тесто для коржа, на 5-10 минут в духовку, потом сверху творожную массу и еще на 25-30 минут. Выпекать при небольшой температуре что бы не пригорело. Когда чуть остынет, разрезаем пополам и кладем друг на друга, что бы получилось 4 слоя.