

# Творожный десерт с черносливом, курагой и изюмом



На 100 грамм:  
Калорийность: **89.52 ккал.**  
Белки: **9.25 г.**  
Жиры: **1.86 г.**  
Углеводы: **9.22 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/tvorozhnyj-desert-s-chnoslivom-kuragoj-i-izyumom/>

## Ингредиенты:

- творог (лучше домашний) - 800 г
- изюм, курага, чернослив - 50 г
- желатин - 30 г
- молоко, 2,5 % - 0,5 л
- сливки 10% - 100 г
- яичный белок - 3 шт
- ванилин - щепотка
- сахар - 3 ст.л

## Приготовление:

Творог хорошо размять вилкой, добавить в него сахар, ванилин, налить сливки. В молоке растворить 30 г желатина и поставить распускаться на водяную баню. Белки яиц взбить до мягких пиков, аккуратно смешать с творожно-сливочной массой. Добавить слегка остывшее молоко с желатином. Медленно и осторожно вмешать. Выложить в стеклянную форму с высокими бортиками. Мелко порезать курагу, чернослив, добавить изюм и выложить на десерт. Поставить в холодильник до полного застывания. При подаче порезать на порции, украсить по собственному желанию.