

Творожный десерт «Старая Рига»



На 100 грамм:
Калорийность: **71.79 ккал.**
Белки: **5.97 г.**
Жиры: **1.64 г.**
Углеводы: **8.3 г.**

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

Ингредиенты:

- 400 гр творога (жирность любая, на вкус не влияет, но нам лучше поменьше)
- 200 гр сметаны
- 20 гр желатина
- банка ананасов кубиками
- 0,5 литра ананасового сока
- ванилин

Приготовление:

Желатин растворить минут 40- 1 час в ананасовом соке (к нему же добавить и жидкость из ананасовых кубиков). Творог взбить со сметаной, ванилином (можно блендером). Разбухший желатин растворить на медленном огне (до кипения не доводить!), смешать со сметанно-творожной смесью и добавить кубики ананаса (ананас желательнее всегда, с ним вкус более яркий). Разлить десерт по формам и поставить в холодильник - через несколько часов можно дегустировать, необыкновенно вкусно и нежно.