

# Творожный торт на скорую руку



На 100 грамм:  
Калорийность: **166,1 ккал.**  
Белки: **9,7 г.**  
Жиры: **6,1 г.**  
Углеводы: **17,8 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/tvorozhnyj-tort-na-skoruyu-ruku/>

## Ингредиенты:

- творог 500 г
- сметана 300 г
- желатин 30 г
- питьевая вода 1 стак
- сахар 200 г
- фрукты или ягоды (желательно «мягкие»: клубника, черника, киви) по вкусу
- мята для украшения
- ягоды для украшения

## Приготовление:

Творог и сметану выложить в большую емкость, затем взбить или смешать до образования однородной массы.

Добавить сахар или мед по вкусу (не забывайте, что при добавлении кислых фруктов/ягод требуется чуть большее количество сахара). Можно вообще не добавлять сахар или мед, а готовый десерт подать в качестве основного блюда на праздничный завтрак. В общем, все зависит только от собственных предпочтений.

В кастрюлю высыпать желатин и, чтобы он лучше растворился, не образуя комочков, его следует залить стаканом питьевой воды комнатной температуры на 5–10 минут.

Пока желатин отстает, нарезать фрукты колечками или дольками, как больше нравится. По прошествии 5–10 минут поставить кастрюлю на медленный огонь, не забывая постоянно помешивать. Снять с плиты, как только весь желатин полностью растворится в воде. Обычно это занимает от 3-х до 5-ти минут.

Аккуратно, тонкой струйкой, влить желатин в смешанный творог со сметаной. Получившуюся массу хорошо размешать и взбить.

Взять емкость для торта и выложить фрукты/ягоды на дно формы. Сверху залить

получившейся творожной смесью.