

Ванильно-шоколадный творожный десерт



На 100 грамм:
Калорийность: **205.99 ккал.**
Белки: **7.27 г.**
Жиры: **3.41 г.**
Углеводы: **36.62 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/vanilno-shokoladnyj-tvorozhnyj-desert/>

Ингредиенты:

- 30 40 г желатина
- 2 ст. молока
- 500 г нежирного творога
- 400 г нежирной сметаны или йогурта
- 3-4 ст. сахара (если заменить стевией то калорий будет намного меньше)
- ванилин по вкусу
- 2 ст.л какао

Приготовление:

Желатин заливаем молоком и оставляем набухать 1 1, 5 часа. Набухший желатин ставим на медленный огонь и постоянно помешивая, доводим до полного растворения.

В желатин с молоком добавляем сахар и ванильный сахар, помешиваем до полного растворения и остужаем до комнатной температуры.

Творог протираем через сито или с помощью блендера до пастообразной консистенции. В желатиновую смесь добавляем сметану, хорошо перемешиваем и смешиваем с творожной массой.

Разделяем полученную смесь на 2 части, в одну добавляем какао и хорошо перемешиваем. В форму заливаем светлый слой и отправляем в холодильник до застывания. Или же можно ставить форму в морозильную камеру минут на 15 20.

Когда первый слой застынет, заливаем второй и снова отправляем застывать.

Когда десерт полностью застынет, его можно нарезать на порционные кусочки и украсить фруктами или шоколадом.