

# Вишневый торт без выпечки



На 100 грамм:  
Калорийность: **111.95 ккал.**  
Белки: **4.72 г.**  
Жиры: **6.78 г.**  
Углеводы: **8.29 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/vishnevyj-tort-bez-vypechki/>

## Ингредиенты:

- 150 г бисквитного печенья
- 125 г сливочного масла
- 300 г творожного сыра
- 150 г натурального йогурта
- 100 г сливок (11%)
- 2 ст.л. лимонного сока
- 1 п. желатина (10 г)
- 50 г сахара (кому не сладко, можно и 100:)
- ванилин
- вишневое желе
- свежая вишня

## Приготовление:

Печенье измельчить в блендере в мелкую крошку. сливочное масло растопить и соединить с крошкой.

Дно разъемной формы (диам. 26 см) выстлать бумагой для выпечки, выложить масляную крошку, разровнять и слегка прижать ладонями. поместить в холодильник на 30-40 минут. Желатин замочить в 100 г сливок, дать набухнуть. через 20-30 минут поставить на водяную баню и помешивать, пока желатин полностью не растворится. не кипятить! оставить остывать.

Творожный сыр смешать с йогуртом, сахаром, лимонным соком и ванилином. добавить в крем разбухший желатин, хорошенько перемешать.

Выложить крем на корж, разровнять и поставить на 2 часа в холод, чтобы крем застыл.

Половинки вишен выложить на торт, залить теплым желе. я взяла готовое желе из пакетика, но можно приготовить и самим.

Готовый торт убрать в холодильник до полного застывания.