

Мраморный чизкейк «зебра»



На 100 грамм:
Калорийность: **100,45 ккал.**
Белки: **13,74 г.**
Жиры: **3,26 г.**
Углеводы: **3,89 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/mramornyj-chizkejk-zebra/>

Ингредиенты:

- яйца - 3 шт
- творог 0% 400 г
- йогурт - 0,5 ст
- какао-порошок - 2. ч.л
- сахарозаменитель по вкусу

Приготовление:

Перемешать творог и йогурт блендером до получения массы по консистенции похожей на сметану. Добавить яйца, сахарозаменитель. Тесто разделить на 2 половины. В одну добавить какао. Тесто выливать поочередно в форму. Чтобылучилось круги и полоски разных цветов. Духовку разогреть 180 гр. С. Выпекать корж около часа. После того, как корж будет готов. Его вынуть и остудить. Остывший корж поставить на 2-3 часа в холодильник.