

## Заливной творожный торт с ягодами



На 100 грамм:  
Калорийность: **65,34 ккал.**  
Белки: **9,98 г.**  
Жиры: **0,63 г.**  
Углеводы: **4,68 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/zalivnoj-tvorozhnyj-tort-s-yagodami/>

### **Ингредиенты:**

- творог обезжиренный - 150 г
- йогурт натуральный - 150 г
- ягоды - 150 г (у нас черника и земляника)
- желатин - 2 ст.л
- подсластитель - по вкусу
- вода - 100 г

### **Приготовление:**

Первым делом нужно замочить желатин в 100 г горячей воды. Тем временем соединяем в миске творог и йогурт и подсластитель. Взбиваем с помощью блендера в однородную массу. Ягоды перебрать, промыть и дать стечь лишней жидкости. Замоченный желатин влить в творожную массу. И еще раз взбить. Добавить ягоды, осторожно перемешать. Вылить в форму и охладить не менее 3-4 часов.