

detkityumen.ru

Морковно-йогуртовый торт с кур



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Для бисквита:

Морковь - 4 шт

Курага - 30 г

Овсяная мука - 2 ст

Яйца - 3 шт

Натуральный йогурт - 3 ст. л

Соль - по вкусу

Сода - 1/2 ч. л (гашеной кефиром)

Подсластитель - по вкусу

Для начинки:

Творог обезжиренный - 200 г

Натуральный йогурт - 1/2 ст

Банан - 1 шт

Желатин - 1 ч. л

Подсластитель - по вкусу

Приготовление:

Морковь+ курага измельчить в блендере, потушить в сковороде. Желтки смешать с мукой и йогуртом, добавить тушеную смесь, + взбитые белки с солью. Все перемешать. Вылить на противень(лучше подстелить бумагу для запекания) и печь мин 25 (осторожно вынимаем).

Начинка: Растворить желатин, дать остить, добавить в йогурт. Добавить творог, банан и размешать, лучше в блендере. Разрезать на 4 части коржик, промазать начинкой и в холодильник на ночь для застывания желатина.

Сверху можно чем-нибудь посыпать, например корицей или кокосовой стружкой.

09.11.2017

[pantyhina](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/572/