

detkityumen.ru

Шоколадно-творожный торт:



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Яйца - 3 шт

Овсяная мука - 2 ст. л

Какао - 1 ч. л

Разрыхлитель - 2 ч. л

Подсластитель - по вкусу

Для крема:

Творог обезжиренный - 300 г

Натуральный йогурт - 100 г

Подсластитель - по вкусу

Приготовление:

Отделяем белки от желтков. Взбиваем желтки с подсластителем, добавляем муку, разрыхлитель, какао, хорошо перемешиваем.

Взбиваем белки с ванилином в крепкую пену. Соединяем и перемешиваем две смеси. Застелить пергаментом форму, вылить тесто и поставить в разогретую до 180 гр духовку на 10-15 минут. Готовый бисквит порезать на коржи и пропитать кремом.

Приготовление крема:

Растворить подсластитель в ложке воды. Смешать с остальными ингредиентами и взбить миксером до однородной консистенции.

Промазать коржи.

[pantyhina](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/573/