

detkityumen.ru

Торт "черный лес"



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Овсяные отруби — 4 ст. л

Пшеничные отруби — 2 ст. л

Какао — 2 ч. л

Яйца — 3 шт

Молоко 1% — 100 мл

Творог обезжиренный — 2 ст. л

Разрыхлитель — 1,5 ч. л

Подсластитель — по вкусу

Для крема:

Натуральный йогурт - 3 ст. л

Творог обезжиренный - 50 г

Подсластитель - по вкусу

Приготовление:

Отруби смолоть. Все ингредиенты смешиваем до однородности.

Делим массу на 3 коржа. Каждый корж выпекаем при 180 градусах около 15 минут. Размер формы: 24х6 см. Если у вас форма больше, делите массу на 2 коржа. После выпекания коржи охладить.

Готовим крем: в творожок и йогурт добавляем подсластитель, все перемешиваем. Коржи промазать кремом и оставить на 2-3 часа пропитываться.

09.11.2017

[pantyhina](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/577/