

ЧІЗКЕЙК НИЗЬКОБІЛКОВИЙ



Підготовка
20 хвилин

Застосування
Святковий

Приготування
60 хвилин

Дієта
Низькобілковий,
вегетаріанський

Кількість порцій
4 людини

Алергени
Яйце, може містити
сліди глютену та
лактози

Складність
Середня

**Спосіб
приготування**
Випічка, варіння

Харчова цінність

	На 100 г	На порцію (~200 г)
Енергетична цінність, кДж / ккал	895,5 / 212,6	1817,9 / 431,6
Білки, г	0,5	1,1
Жири, г	6,5	13,1
Вуглеводи, г	38,1	77,3
ФА	27,8	56,4

Інгредієнти

250 г	Суміш для випічки "Кекс ванільний"
1 шт	Яйце перепелине
25 г	Масло вершкове
80 г	Суміш для приготування десертів "Сирничок"
30 г	"Мілкі Дрінк" замінник молока
10 г	Цукор
2 г	Агар-агар
100мл	Сік фруктовий
	Фрукти для прикрашення

Приготування

Крок 1

Збийте 1 перепелине яйце та 125 мл води

Крок 2

Додайте суміш "Кекс ванільний" та м'яке вершкове масло. Ретельно перемішайте.

Крок 3

Фому змастіть олією, викладіть у неї готове тісто та випікайте при температурі 180 С протягом 35-40 хв.

Крок 4

Просочіть корж цукровим сиропом

Крок 5

Суміш "Сирничок" залийте 80 мл окропу залиште на 10-15 хвилин

Крок 6

Тим часом змішайте заміник молока "Мілкі Дрінк", 100 мл води та цукор, доведіть до кипіння.

Крок 7

1г агар агару розведіть невеликою кількістю води, додайте в кипляче молоко та варіть 1 хвилину.

Крок 8

Змішайте гаряче молоко та суміш "Сирничок" та збийте блендером до однорідної маси. Залийте корж. Залиште застигати при кімнатній температурі на 15-20 хвилин.

Крок 9

Фруктовий сік, бажано прозорий, доведіть до кипіння. 1г агару розведіть в невеликій кількості соку. Введіть агар в киплячий сік та варіть 1 хвилину. Дайте трохи охолонути

Крок 10

Залийте третій шар з соку на чізкейк. Прикрасьте нарізаними фруктами. Залиште на 1 годину застигнути при кімнатній температурі.

Смачного!

