|  |  |
| --- | --- |
| **Ингредиенты:**   * 500 г творога * 2 яйца * 50 мл молока * сахар/сахарозаменитель/мед по вкусу (я использовала 3 пакетика сахарозаменителя Fitparad)   **Для слоя желе:**   * 300 мл молока * 7 г желатина * сахар/сахарозаменитель/мед по вкусу (я использовала 2 пакетика сахарозаменителя Fitparad) | **Способ приготовление:**  В миске смешать все ингредиенты для твороженного слоя. Пробить блендером до момента, пока масса не станет однородной. Залить в форму и выпекать при температуре 180 градусов 40 минут. *Однако ваша духовка может быть как сильнее, так и слабее моей, поэтому лучше наблюдать за запеканкой и ждать момента, когда края отойдут от стенок, тогда ваша запеканка будет полностью готовой.*  Пока запеканка остывает, замочить желатин в части молока (50 из 300 мл)  и дать ему набухнуть (около 15 минут). Молоко нагреть, не доводя до закипания, добавить разбухший желатин и сахар(сахарозаменитель) и мешать до полного растворения. Вылить молочный слой на запеканку. Дать десерту постоять в холодильнике по застывания слоя желе. Лучше на ночь.  При подаче десерт можно полить медом, сиропом или даже положить сверху ягодный сорбет. |

