|  |  |
| --- | --- |
| **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. |

