**ТВОРОЖНО-ФРУКТОВЫЙ ТАРТ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основа:**50 г овсяных хлопьев  (не требующих варки)50 г хлопьев для завтрака70 г яблочного пюре30 г меда | **Творожный слой:**500 г мягкого обезжиренного творога15 г желатина30 мл. молока с наименьшим процентом жирности (можно заменить водой)Сахар/сахарозаменитель/мед по вкусу (я использовала 4 чайных ложки сахара (либо 2 пакетика сахарозаменителя FitParad) | **Ягодный слой:**250 г ягод (я брала вишню)20 г желатинаСахар/сахарозаменитель/мед по вкусу (я использовала 6 чайных ложки сахара (либо 3 пакетика сахарозаменителя FitParad)  |

**Способ приготовления:**

1. Приготовить форму для запекания, желательно разъёмную либо силиконовую, дно формы застелить бумагой для выпечки. Если бумаги нет, можно данный пункт опустить, однако тарт будет сложнее достать из формы.

2. На плите в кастрюле смешать яблочное пюре и мед до растворения, не кипятить. Хлопья высыпать в форму и залить яблочным пюре с медом. Хорошенько перемешать хлопья, чтобы они впитали яблочную массу. Поставить в разогретую духовку на 200 градусов на 20 минут.

3. Пока запекается наша основа займемся творожным слоем. Желатин замочить в молоке и на слабом огне дождаться растворения желатина, не кипятить. В молоко добавить сахар (сахарозаменитель). Смешать полученную массу с творогом. Хорошенько вымешать и при возможности пюрировать блендером.

4. Достать основу из духовки и залить творожной массой. Поставить в холодильник, чтобы слой «схватился».

5. Ягоды залить водой (350 мл.) и варить на медленном огне, добавить сахар и желатин и мешать до растворения. Достать нашу уже «схватившуюся» основу и залить ягодным слоем. Поставить в холодильник до застывания.