|  |  |
| --- | --- |
| **Ингредиенты:**  Для двух видов начинки:  60 г мягкого обезжиренного творога  70 г сухого обезжиренного творога (например, Савушкин 0%)  4-5 шт кураги  1 ч.л. сахарной пудры  1 ч.л. сгущенки  15-20 г кокосовой стружки  90 г горького шоколада (с содержанием какао 90%) | **Способ приготовление:**  Тщательно смешать 2 вида творога и разделить на 2 части. В первую добавить чайную ложку сахарной пудры и мелко нарезанную курагу. Во вторую часть добавить чайную ложку сгущенки и кокосовую стружку.  Шоколад поломать на кусочки и растопить на водяной бане.  Для этого поставить на плиту кастрюлю с водой, а на неё сверху мисочку с поломанным на кусочки шоколадом. Мисочка с шоколадом не должна касаться воды.  Взять силиконовые формочки (например, для кексов) и смазать стенки растопленным шоколадом, оставив часть шоколада для заливки сырков сверху. Через шоколад не должен просвечиваться силикон и не должно быть участков, не смазанных шоколадом. Поставить смазанные формочки на 5 минут в морозильную камеру. Когда шоколад застыл, начинаем утрамбовывать в формочки творожную массу, оставив сверху место для покрытия шоколадом. Готовые изделия ставим на 15 минут в морозильную камеру для более легкого извлечения сырков. Все просто! |

