|  |  |
| --- | --- |
| **Ингредиенты:**  Ингредиенты (на форму 16 см):  для коржа:  35 г отрубей (у меня были со вкусом яблоко-корица, можно заменить на овсяные хлопья, смолотые в муку)  25 г меда  1 банан (около 90-100 грамм без кожуры)  3 ч.л несладкого какао порошка  для творожного слоя:  250 г рикотты light  100 мл молока с низким процентом жирности  11 г желатина  25 г сгущенного молока  для клубничного слоя:  200 гр замороженной клубники (конечно, можно заменить другими ягодами, однако при использовании более кислых может понадобиться больше желатина)  7 г желатина  сахар/сахарозаменитель по вкусу (я добавляла 2 ч.л сахара) | **Способ приготовление:**  Для коржа: отруби смолоть в муку, добавить какао и смешать с размятым вилкой до состояния пюре бананом. Влить в полученную смесь растопленный в микроволновке мед (на это уйдет не более 10 секунд). Взять разъемную форму и застелить пищевой плёнкой. На дно выложить смесь для коржа и утрамбовать ложкой либо руками. Если смесь сильно липнет к рукам, просто смочите их водой. Поставить корж в холодильник на 20 минут.  В это время приступим к приготовлению сырного слоя.  Молоко подогреем до 80-90 градусов (не дать закипеть, если закипело, дать остыть). Всыпать в молоко желатин. Дать постоять 10 минут, периодически размешивать. Рикотту выложить в большую миску, добавить сгущенку и, процедив через сито, влить молоко. Пробить смесь бленедром и залить на корж. Поставить в холодильник застывать.  Клубнику разморозить, сок не выливать. Желатин замочить в 40 г воды. Поставить сок и клубнику на плиту в сотейнике, дать ей закипеть. Достать половину целых ягод на тарелку, остальное пюрировать блендером. Замоченный в воде желатин растопить в микроволновке (по 10 секунд на полной мощности до полного растворения). Добавить желатин в пюрированную массу и положить оставшиеся целые ягодки. Дать остыть и залить последним слоем на уже схватившийся сырный слой.  Дать чизкейку полностью застыть. Для того чтобы переложить чизкейк накройте его тарелкой сверху и переверните, чтобы он оказался клубничным слоем вниз, затем возьмите подставку для торта или красивую тарелку и приложите к коржу вплотную и снов,а придерживая за нижнюю тарелку, переверните. Украсьте посыпкой-сердечками. |

