

Ароматный низкокалорийный кулич из творога.

Вам понадобится:

- Творог 5% – **300** г;
- Сахарозаменитель – **5** таблеток;
- Сметана 10% – **1** ст. ложка;
- Яйцо – **1** шт.;
- Изюм – **1** ч. ложка;
- Цедра апельсина – **0,5** ч. ложки;
- Ванилин или имбирь на выбор – **1** г.

Как готовить:

1. Сахарозаменитель измельчить и растворить в сметане.

2. В творог добавить сметану с сахарозаменителем и яйцо. Все перемешать и перетереть через сито или взбить в блендере.

3. В творожную смесь добавить изюм, натертую цедру апельсина, ванилин или имбирь и перемешать.

4. Форму промазать рафинированным растительным маслом и выложить в нее творожную смесь, заполнив 2/3 формы.

5. Выпекаем творожный кулич при $t=180\text{ }^{\circ}\text{C}$, около 30 мин.

6. Когда кулич будет готов, его нужно оставить остывать в духовке с закрытой дверцей, чтобы он не сел.

7. Украсить кулич можно двумя способами:

- сметану (10%) взбить с сахарозаменителем, помазать кулич и присыпать пасхальным украшением или кокосовой стружкой, или маком;
- яичный белок взбить с сахарозаменителем до пышной плотной пены, ею помазать кулич сверху и присыпать пасхальными украшениями или орехами.



Важно:

- ✓ Если вы используете бумажную форму для выпечки, промазывать ее не нужно, иначе она развалится.
- ✓ Ненужно заполнять форму доверху, творожная масса при выпечке поднимается.



Приятного аппетита.