

Доброго дня

Всем нам с детства знаком вкус шоколадных сырков!

А вы пробовали домашние?

Их вкус более натуральный, в них можно добавить любую начинку, а готовить их совсем не сложно!

Ингредиенты:

-Шоколад ~90 г

-Творог в брикете @moloko.torzhok 250 г

-Ванильный экстракт(по желанию)

-Сахарозаменитель или тростниковый сахар

Для начинки:

-Черника 100г

-Кукурузный крахмал ст. ложка

Приготовление:

Готовим черничную начинку;

В кастрюле смешать чернику, крахмал и заменитель сахара, перемешиваем и варим на медленном огне ~ 5 минут для размягчения ягод.

Остужаем.

Шоколад растопить на водяной бане, смазать формочки растопленным шоколадом; Дать время застыть.Творог смешать с ванильным экстрактом и подсластителем. Выложить творожную массу в формочку, затем черничную начинку (вы можете добавить любое варенье или джем тли же оставить только творожную начинку)

Затем выложите оставшуюся часть творожной массы и покройте растопленным шоколадом.

Дать остыть и насладится потрясающим вкусом!

КБЖУ на 1 штучку.:138/8/6/13

Из готовой смеси получается 6 сырков.