

Шоколадно-творожный пирог

Автор: Jaxa

11.03.2011 18:02 -



Бесподобный вкус и аромат.

Требуемые ингредиенты

- черный шоколад - 200 грамм
- творог - 500 грамм
- сливочное масло - 250 грамм
- яйца - пять штук
- сахар - 1,5 стакана
- мука - 2/3 стакана
- фруктовый сироп - две чайных ложки

Шоколад растопим на водяной бане и дадим остыть. Затем взобьем три яйца с одним стаканом сахара, введем растопленный шоколад и хорошенько взобьем. Затем отдельно взобьем творог с 2 яйцами и оставшимся сахаром. После этого форму смажем сливочным маслом, выльем половину шоколадной массы и равномерно распределим по всей поверхности. Затем сверху выльем творожную массу и хорошо разровняем. После этого выльем оставшуюся шоколадную массу и поставим в заранее разогретую духовку до 180 градусов на 1 час.

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

{comments on}