

Творожный пирог с шоколадно-сметанной заливкой

Автор: Мухаббат
10.08.2011 07:22 -



Тесто: 150 гр.творога, 2 ч.л. разрыхлителя, 200 гр.муки, 5 ст.л. молока, 5 ст.л. растительного масла, 1-2 ст.л. сахарной пудры

Творожный пирог с шоколадно-сметанной заливкой

Автор: Мухаббат
10.08.2011 07:22 -

Заливка: 2 яйца, 100 гр. сахара, 200 гр. сметаны, 100 гр. творога, 2-3 ст.л. муки, 2 ст.л. какао

Приготовление: все ингредиенты для теста смешать и выложить в форму, делая бортики (если форма тефлоновая или силиконовая, то не надо смазывать) – тесто мягкое и нежное, хорошо распределяется руками.

Заливка: взбить яйца с сахаром, добавить сметану, творог, муку, хорошо размешать. Разделить пополам и в одну часть добавить какао, перемешать.

На тесто выложить любые измельченные фрукты (у меня персики, сливы и инжир), вылить сначала шоколадную заливку, а затем светлую (можно ложкой, чтобы получились разводы). Выпекать в духовке при 180-190*, в течение 45-50 мин. Остудить в духовке.

Поставить в холодильник на ночь.

{comments on}