

Шоколадно-апельсиновый пирог

Автор: Мухаббат

26.10.2011 10:44 - Обновлено 26.10.2011 10:50



Слегка влажный, ароматный и в меру сладкий пирог. Еще одно моё творение из разряда быстрых пирогов.

Шоколадно-апельсиновый пирог

Автор: Мухаббат

26.10.2011 10:44 - Обновлено 26.10.2011 10:50

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 яйца

300 мл. простокваши

100 гр. маргарина

1 ст. сахара

0,5 ст. апельсинового сока (я использовала готовый, в пачках)

100 гр. шоколада (у меня тёмный)

2 ч.л. разрыхлителя

щепотка соли

1 ст.л. оливкового масла

250-350 гр. муки

Шоколадно-апельсиновый пирог

Автор: Мухаббат

26.10.2011 10:44 - Обновлено 26.10.2011 10:50

80 гр. сахарной пудры (для помадки)

1-2 ст.л. апельсинового сока (для помадки)

цедра апельсина (для украшения)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Маргарин растопить и остудить.

С апельсина снять цедру (только яркую часть, белую осторожно срезать, тогда не будет горчинки) и нарезать тонкой соломкой. С апельсина выжать сок (в отдельную посуду) для помадки.

Шоколад натереть на крупной терке.

В чашку разбить яйца, добавить сахар, соль и взбить венчиком. Влить простоквашу и охлажденный растопленный маргарин. Добавить оливковое масло, апельсиновый сок, хорошо перемешать. Всыпать просеянную муку и разрыхлитель, перемешать, добавить натертый шоколад и перемешать осторожно ложкой. Тесто должно получиться, как густая сметана.

Шоколадно-апельсиновый пирог

Автор: Мухаббат

26.10.2011 10:44 - Обновлено 26.10.2011 10:50

Смазать форму для выпечки маслом (я еще на низ формы кладу бумагу для выпечки), выложить тесто.

Выпекать в разогретой до 180* духовке в течение 40 минут. Проверить готовность деревянной шпажкой (она должна быть сухой).

Вынуть пирог из духовки, дать немного остыть в форме, затем переложить на решетку.

Для помадки смешать сахарную пудру с соком (сок в пудру надо добавлять постепенно, чтобы получить густоватую смесь).

На остывший пирог вылить помадку, разровнять и сверху выложить цедру.

Шоколадно-апельсиновый пирог

Автор: Мухаббат

26.10.2011 10:44 - Обновлено 26.10.2011 10:50



кусочек пирога

Шоколадно-апельсиновый пирог

Автор: Мухаббат

26.10.2011 10:44 - Обновлено 26.10.2011 10:50

