

Шоколадный пирог "Темная Ночь" с пепси-колой и вишней

Автор: Мухаббат
09.08.2011 07:30 -



Ингредиенты: пепси-кола - 150 мл., яйцо - 1 шт., йогурт вишневый - 1/2 стакана, ванильный сахар - 1 пакетик, сахар - 150 гр., масло сливочное - 150 гр., какао-порошок - 2 ст.л., кофе растворимый - 1 ч.л., мука - 1,5 стакана, разрыхлитель - 1 пакетик (10 гр.), вишня - 150 гр., шоколад темный - 70 гр.

Шоколадный пирог "Темная Ночь" с пепси-колой и вишней

Автор: Мухаббат
09.08.2011 07:30 -

Приготовление: В металлическую посуду вылить пепси-колу и положить 120 гр. сливочного масла. Нагревать на среднем огне, пока не растворится масло. Добавить какао и кофе, перемешать до однородности. Остудить. Яйцо взбить с йогуртом и ванилином. В глубокой чашке смешать ложкой шоколадно-кофейную массу, сахар, муку и разрыхлитель. Добавить взбитое с йогуртом яйцо и все хорошо перемешать. Вишню разморозить (сок оставить) и припылить крахмалом. Форму смазать маслом, вылить тесто, равномерно выложить в рядочки вишню, немного вдавить. Выпекать в разогретой до 180* духовки в течение 40-45 минут, готовность проверить зубочисткой. Сок от вишни смешать с минимальным кол-вом сахара и варить на медленном огне минут 10-15. Вынуть пирог, перевернуть, немного остудить и полить равномерно вишневым сиропом. Шоколад растопить с 30 гр. сливочного масла и полить пирог. P.S. У меня двойная порция

Шоколадный пирог "Темная Ночь" с пепси-колой и вишней

Автор: Мухаббат
09.08.2011 07:30 -



Уютные моменты