



Тертый шоколадный пирог с творогом и орехами.

Ингредиенты:

для теста:

- яичные желтки - 2 шт.
- сливочное масло - 150 г
- сахар - 2-3 ст.л.
- сода - 0,5 ч.л.
- какао - 2 ст.л.
- мука - 1,5 ст.

для начинки:

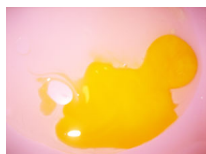
- творог - 500 г
- сахар - 0,5 ст.
- яичные белки - 2 шт.
- манка - 1 ст.л.
- сок лимона - 2 ст.л.
- ванилин
- орехи грецкие - 2--3 ст.л.

Приготовление:

Размягченное масло взбить с сахаром.



Добавить желтки (белки пойдут в начинку).



Затем добавить какао, соду и просеянную муку. Замесить тесто.



Разделить его на 2 части, одну поместить в холодильник, а вторую выложить на дно формы для выпечки - у меня небольшая, примерно 15x25 см.



Разровнять тесто. Выложить грецкие орехи.



Для приготовления начинки яичные белки взбить до высоких пиков, добавить по чуть-чуть лимонный сок и сахар.



Добавьте в тесто вишневый джем (или брусничное варенье) и выложите в форму. Добавьте ваниль и орехи.



Посыпьте на крупной терке вторую половину теста, охлажденную в



Выпекайте пирог при температуре 180 градусов около 40 минут.



Посыпьте пирог шоколадом.