Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Шоколадный пирог

21 августа 2013 06:25 · https://open-cook.ru/recipes/shokoladnyj-pirog



В последние пару недель у меня наблюдается катастрофический дефицит времени, а кушать хочется всегда. Для вкусняшек к чаю спасал вот этот шоколадный пирог, который я готовила уже несколько раз, делается крайне легко и просто: смешиваем все ингредиенты и отправляем в духовку. Все. Никаких танцев с бубнами на кухне. Вкус прекрасный, пирог нежный и насыщенно шоколадный.

Источник рецепта ТУТ

На форму в 20 см:

- 130 гр муки

- 115 гр растопленного сливочного масла
- 30 гр какао
- 1/2 ч.л. разрыхлителя
- 1/4 ч.л. соли
- 250 гр сахара
- 2 больших яйца
- 1 пакетик ванильного сахара
- 1/2 стакана горячей воды (стакан объемом 250 мл)

В одной миске смешиваем муку, какао, разрыхлитель и соль. В другой размешиваем теплое растопленное сливочное масло (после того как растопите, дайте остыть несколько минут), ванильный сахар и обычный сахар. Добавляем яйца и снова хорошенько размешиваем и чуть взбиваем венчиком.



Просеиваем в миску с яйцами мучную смесь. Размешиваем и оставляем на пару минут, чтобы мука увлажнилась. Затем вливаем горячую воду и аккуратно перемешиваем массу.



Выкладываем в форму (свою разъемную форму я выложила пергаментом, а можно просто смазать сливочным маслом) и отправляем в духовку, разогретую до 175 градусов. По рецепту выпекать нужно 30 минут, но у меня пирог простоял 20 минут и то немного перестоял, так как он должен быть чуть влажным внутри. Готовность проверяем зубочисткой или деревянной палочкой, если сухая в центре пирога, значит он готов.



Мой пирог получился не очень ровным.



Пусть пирог остынет минут 10 в форме, а потом еще немного на решетке.



Вообще пирог вкусен сам по себе.



Но еще вкуснее он становится, если покрыть его взбитыми сливками, растертым творогом, взбитым сыром Маскарпоне или сметаной и украсить фруктами или ягодами. Тогда получится милый домашний тортик.



Приятного аппетита!



Комментарии: 5

Анна # 20:15 10.02.2017

Приготовила пирог) очень вкусный! Но вот только он осел. Не пойму с чем это связано. Могла ли температура воды на это повлиять? Мне кажется, я очень горячую добавила. Или может сахар с яйцом плохо взбила?

> **Анна Нечаева** # 20:58 10.02.2017
>
> Рада, что понравился))
> Пирог сильно осел? У меня он немного просел в центре, это не критично. Сахар и яйца здесь точно не причем, их в этом рецепте взбивать не надо, а вода и могла повлиять, но я сомневаюсь. Если честно, то не знаю, я подумаю над этим в выходные.

Анна # 10:27 11.02.2017

Спасибо, Анюта, за отзывчивость!)) Он равномерно осел. воздушности, как у Вас, не было. Внутри влажный был, на вкус это никак не повлияло-оооочень было вкусно! Может масло могло повлиять? Я взяла 62%. Я начинающий кулинар, поэтому этих тонкостей не знаю)) Благодаря Вам и Вашему сайту в нашем доме праздник каждую неделю) Спасибо, Вам!!!)))



Анна Нечаева # 11:03 11.02.2017

Спасибо за добрые слова!

Я вчера уже в ночи отвечала. Пирог мог осесть из-за разницы температур между кухней и духовкой. Можно попробовать открыть духовку и оставить пирог у края, чтобы температура вокруг него менялась медленнее. И возможно, ему не хватило немного времени, если он был влажный. Если еще будете его готовить, попробуйте подержать его чуть дольше, до полностью сухой зубочистки, т.е. подсушить его чуть-чуть.

Масло лучше брать не ниже 82% :) В магазинах оно обычно 82,5%. Оно дороже, конечно, но лучше брать его, оно того стоит)))



Анна # 11:23 11.02.2017

Спасибо! Обязательно испеку ещё! И учту рекомендации))