

## Шоколадно-творожный пирог

Добавил(а) Оля  
11.10.16 11:41 -

---

Шоколадно-творожный пирог. В этом пироге используем два вида теста: песочное с какао и творожное



Продукты для рецепта

## Шоколадно-творожный пирог

Добавил(а) Оля  
11.10.16 11:41 -

---

- **Для песочного теста:** масло сливочное 180 гр., сахар - 100 гр, яйцо - 2-3 шт. какао - 3 ст.л,
- **Для творожного теста:** творог - 300 гр., сметана - 100 гр., сахар - 100 гр., яйцо - 4 шт., мука -
- Ванилин - 1 пакетик, разрыхлитель 1 пакетик.



Готовим песочное тесто:

Масло трём на крупной тёрке, добавляем сахар, какао, муку.

Хорошо растираем вилкой до мелкой крошки.



## Шоколадно-творожный пирог

Добавил(а) Оля  
11.10.16 11:41 -

---

Добавляем яйца.

Хорошо растираем.



Тесто должно рассыпаться.

## Шоколадно-творожный пирог

Добавил(а) Оля  
11.10.16 11:41 -

---



Готовим творожное тесто:

Яйца взбиваем с сахаром

Добавляем творог и сметану. Хорошо взбиваем.



Добавляем муку, ванилин, разрыхлитель.

## Шоколадно-творожный пирог

Добавил(а) Оля  
11.10.16 11:41 -

---

Хорошо взбиваем.



Форму застилаем фольгой.

На дно высыпаем половину песочного теста, слегка приминаем.



## Шоколадно-творожный пирог

Добавил(а) Оля  
11.10.16 11:41 -

---

Сверху выливаем творожное тесто.



Верх пирога равномерно посыпает оставшимся песочным тестом.

Выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке 40-50 минут.



## **Шоколадно-творожный пирог**

Добавил(а) Оля  
11.10.16 11:41 -

---

Остужаем.

Нарезаем на кусочки.

**Приятного аппетита!!!**