

Простой шоколадный пирог без муки

Ингредиенты

- Печенье савоярди - или дамские пальчики 6 шт
- Сливочное масло - соленое размягченное 150 г (или обычное масло смешать со щепоткой соли) + еще кусочек, чтобы смазать форму
- Шоколад - черный 300 г (минимум 70% какао)
- Сахар - 150 г
- Яйцо - 4 шт
- Сливочный сыр - 150 г (маскарпоне)
- Ликер - ореховый 3 ст.л
- Миндаль - молотый 150 г
- Сахарная пудра - ,тертый шоколад, взбитые сливки или ванильное мороженое (для подачи)



Рейтинг блюда: 0/5

Процесс приготовления

1

Печенье измельчите в блендере в мелкую крошку. Шоколад поломайте на мелкие кусочки.

2

Разогрейте духовку до 200 °С.

3

Круглую форму диаметром 22 см выстелите бумагой для выпечки, смажьте бумагу сливочным маслом и равномерно присыпьте 1 ст. л. крошки из печенья.

4

Растопите шоколад на водяной бане. Масло взбейте с сахаром в пышную бледную массу. По одному добавляйте яйца, продолжая взбивать, до образования густого пышного крема.

5

Вмешайте в крем растопленный шоколад, сливочный сыр, ликер, оставшуюся крошку из печенья и молотый миндаль.

6

Выложите получившуюся массу в форму. Выпекайте 40–50 минут, пирог должен пропечься снаружи, но остаться нежным внутри и пружинить при нажатии.

7

Дайте пирогу остыть, присыпьте сахарной пудрой и тертым шоколадом. Подавайте со взбитыми сливками или ванильным мороженым.

Приятного вам аппетита :)