**Шоколадно-творожный пирог**



Нам понадобится:

масло сливочное – 175г

шоколад – 250г

сахар – 400г

яйца – 6шт

мука – 220г

ванилин – 2,5ч.л

разрыxлитель – 3ч.л

соль – 0,5ч.л

творог – 350г

Приготовление:

На водяной бане

растапливаем масло и шоколад и оставляем остывать.

Взбиваем 4 яйца с 300г сахара, добавляем соль, муку перемешанную с разрыхлителем. Перемешиваем с остывшим шоколадом с маслом.

Миксером взбиваем творог со 100г сахара, добавляем 2 яйца и ванилин.

Таким образом получаем тесто двух цветов.

В форму, застеленную пергаментной бумагой, выливаем шоколадную массу, оставляя 6 ложек.

В середину выкладываем творожную массу и оставшиеся 6 ложек сверху.

Сделаем ножом разводы, чтобы творожная масса перемешалась с шоколадной.

И выпекаем в разогретой до 180С духовке до готовности.

Автор: Валентина

Фото автора