Кофейно-шоколадный пирог

OsThemes · 21.02.2024



Время готовки

12 часов

Сложность

Сложно

Серверовка

6

Описание

Кофейно-шоколадный пирог обладает множеством полезных свойств для нашего здоровья и благополучия. В его составе присутствуют какао и кофе, которые являются источниками антиоксидантов, которые помогают защитить наши клетки от повреждений, вызванных свободными радикалами. Кроме того, кофеин, содержащийся в кофе, может улучшить нашу концентрацию и умственную активность, в то время как какао может способствовать повышению настроения, благодаря содержанию теофиллина и серина. Также стоит отметить, что этот вкусный десерт может содержать кальций, железо и магнизий, которые важны для поддержания здоровья нашего тела.

Ингредиенты

—

Ингредиенты для пирога:

— Мука — 380 г.
— Шоколад темный — 100 г.
— Масло сливочное — 170 г.
— Сахар — 160 г.
— Яйцо куриное — 1 шт.
— Молоко — 120 мл
— Разрыхлитель для теста — 2 ч.л.
— Кофе растворимый — 1 ч.л.
— Ванилин и соль — по вкусу
—

Ингредиенты для крема:

— Шоколад темный — 100 г.
— Сметана — 300 г.
— Молоко — 120 мл.
— Кофе растворимый — 1 ч.л.
— Сахар — 80 г.
— Сок лимона — 2 ст.л.

Способ приготовления

1. Вскипятить молоко и добавить в него темный шоколад и кофе. Растворить помешивая. Охладить.
2. Масло сливочное взбиваем с сахаром, добавляем яйцо, муку, разрыхлитель, соль, ванилин и шоколадное молоко из 1-го шага.
3. Все перемешиваем до однородной массы. Должна получиться консистенция сметаны.
4. Разогреть духовку до 200 градусов. Смазать маслом форму и влить в него тесто. Запекать пирог в духовке 20 минут. Потом накрыть форму фольгой и выпекать еще 20 минут.
5. Готовый корж остудить и разделить на 2 коржа.
6. Приготовить крем: повторить шаг 1. Взбить сметану, добавляя по чуть-чуть получившиеся охлажденное кофейно-шоколадное молоко. Добавить лимонный сок и сахар.
7. Смазать кремом один корж, накрыть вторым коржом и заново промазать кремом со всех сторон.
8. Поставить в холодильник на 8-12 часов.