# Экстрашоколадный пирог (7 июня 2014)

Увидела у Нины **niksya** этот пирог и просто влюбилась. Хорошо, в холодильнике был маскарпоне, крем-чиза не оказалось, поэтому я положила вместо него маскарпоне.
Получился ОЧЕНЬ вкусный пирог. Сын сказал, что это не пирог,  а торт. Ниночка, спасибо за рецепт. Это просто шоколадное удовольствие.
Так как я делала в форме 22см, то мне не хватило немного теста, делала еще половину, чтобы покрыть начинку.

Рецепт несу Лиле **liligorina** на ее ФМ "Я жду гостей!".
А также поддержу Олю **olga_ro** и несу на ее ФМ "Романтикой пронизан летний вечер".




**Ингредиенты на форму 22см:**

*Пирог:*

225 г муки

113 г сахара

150 г кефира

150 г свежесваренного кофе

75 г какао-порошка

75 г растительного масла

2 яйца

1.5 ч.л. соды (без верха)

1.5 ч.л. разрыхлителя(без верха)

1 ч.л. соли(без верха)

1.5 ч.л. ванильного экстракта

*Ганаш*:

230 г горького шоколада (64%)

200 г сливок 35%

1 ч.л. ванильного экстракта

*Маскарпоне с крем-чиз:*

100 г маскарпоне

100 г крем-чиз (я добавила маскарпоне)

1 яйцо

50 г сахара

1 ч.л. ванильного экстракта




**Приготовление:**

*Ганаш:*

Шоколад растопить на водяной бане. Вскипятить сливки, добавить ванильный экстракт, вылить на шоколад. Размешать до гладкости. Пробить ручным блендером, отставить.

Выложить половину в кондитерский мешок.

*Начинка из маскарпоне:*

Маскарпоне смешать с крем-чизом, сахаром и яйцом. Добавить ванильный экстракт, перемешать. Выложить в кондитерский мешок.

*Пирог:*

Смешать муку, какао, разрыхлитель, соду, соль.

В другой миске смешать яйца, кефир, кофе, растительное масло, сахар, ванильный экстракт.
Добавить к смеси сухие ингредиенты, перемешать.
Форму с разъемными стенками смазать сливочным маслом и присыпать мукой.

Выложить в форму половину теста для пирога. Выдавить в серединку половину ганаша из кондитеского мешка. Ганаш не должен заходить на края (2-3 см). Сверху из кондитерского мешка выложить весь крем из маскарпоне. Тоже на 2-3 см не доходит до краев.
Сверху уложить вторую половину теста.
Выпекать в разогретой до 175С духовке 40-45 минут.
Вынуть из духовки, дать остыть 15 минут, снять форму. Переложить на блюдо.
Полить второй половиной ганаша.
Наслаждаться можно теплым, а можно и остывшим пирогом-тортом.
Сладких вам выходных!

---

## Комментарии (46)

> **nnsvz_1** 7 июня 2014 04:14
> оооооооооооооооо! У меня эмоции зашкаливают! СуперМегаШоколадный!

> **eastflower** 7 июня 2014 08:08
> Спасибо! Он ОООчень шоколадный.

> **toychik** 7 июня 2014 05:55
> Это невозможная красота!!! :)

> **eastflower** 7 июня 2014 08:09
> Леночка, спасибо! Это вкусно, тяежло оторваться.

> **sanvule** 7 июня 2014 06:24
> Ах, какой вкусный пирог!

**eastflower** 7 июня 2014 08:09

Викуль, спасибо! Для шоколадоголиков самое то.

**lifetastesgreat** 7 июня 2014 08:23

такая красивая сверху глазурь получилась!!!

**eastflower** 7 июня 2014 09:13

Анечка, спасибо!

**manyasha_p** 7 июня 2014 09:27

Рай для ШОКОголиков!!!

**eastflower** 7 июня 2014 09:37

АГА, у меня вчера дети отрывались. Сын спрашивает, а что такое "голик"?

**sago_cuisine** 7 июня 2014 09:29

Ага, мне тоже рецепт приглянулся:)

**eastflower** 7 июня 2014 09:37

Думаю, твоим мужчинам понравится.

**aranart** 7 июня 2014 11:10

Действительно, больше на торт похож)

**eastflower** 7 июня 2014 14:26

Ага, очень сочным получился.

7 июня 2014 12:25

слиплось все

**eastflower** 7 июня 2014 14:26

Да, в таких количествах есть :-))

**irsenas** 7 июня 2014 12:46

какой шикарный!

**eastflower** 7 июня 2014 14:26

Ирочка ,спасибо!

**vsetajnoejavnoe** 7 июня 2014 13:53

экстрасупермегашоколадный, класс!

**eastflower** 7 июня 2014 14:27

Если шоколад любишь, то тогда понравится. Ну, очень шоколадный. Почему-то мужчины от такого количества шоколада в восторге :-)))

**sovenok_ksu** 7 июня 2014 22:51

Какая вкуснотища!!! А ганаш как аппетитно стекает :)! Edited at 2014-06-07 06:51 pm (UTC)

**eastflower** 7 июня 2014 23:38

Ксюшенька, спасибо! Да, ганаш всем понравился, все пальцы были в нем. А мелкий еще пытался языком его слизать :-))

**anya_gal** 8 июня 2014 07:30

Отличный пирог! Я на него тоже глаз положила :). Леночка, скажите пожалуйста, насколько сильно чувствуется кофе, и, если делать его в эспрессо-машине, насколько он должен быть крепким? Спасибо!!

**eastflower** 8 июня 2014 17:20

Ко мне лучше на "ты". Кофе чувствуется больше его горчинка, ну, аромат есть, но не сказала бы, что очень насыщенный. Мне муж готовил Американо, если любите покрепче, то горчинка будет чувствоваться сильнее. Либо тогда можно сахара побольше положить. У меня был несладкий кофе. А пирог очень рекомендую, он такой насыщенно шоколадный, а серединка, очень сглаживает.

**liligorina** 8 июня 2014 13:37

Шикарный пирог! Я у Нины его заприметила, но пока руки не дошли.)) А ты шустро так, раз-раз )))***Ты мне ссылку не принесла :) Принеси, чтоб не потерялся )

**eastflower** 8 июня 2014 17:17

О! точно, делала отложенную запись и забыла. Сейчас принесу. Мне пирог у Нины сразу понравился, решила делать быстро, так как с каждым днем рецептов, которые хочу, увеличиваются, на потом уже оставлять боюсь.

**sunpolina** 8 июня 2014 16:40

Аааааа!! Потрясающий!!!

**eastflower** 8 июня 2014 17:17

Полиночка, спасибо! Если шоколад любишь, то точно твой.

**olga_ro** 8 июня 2014 21:21

Леночка, он ве-ли-ко-ле-пен! :) Такой Мистер Шоколадус!Только ты кинь в меня ссылочкой в комментах к моему посту плз:)

**olga_ro** 8 июня 2014 21:35

Ой, Леночка, я просто сначала написала тебе тут, а потом ссылочку увидела. Сорри за дезинформацию)))

**flamebelle** 9 июня 2014 12:01

Очень шоколадный и сумасшедше соблазнительный!!!

**eastflower** 9 июня 2014 12:11

Да, он такой, очень соблазнительный, но очень сытный. Хотя, моих мальчишек это не остановило.

**agro_al** 10 июня 2014 19:47

Какой разрез сногсшибательный! Вот это Мега-чудо-торт!!

**eastflower** 11 июня 2014 00:17

Спасибо большое!

**kulimania** 11 июня 2014 01:12

Безумно аппетитный тортик!Очень нежный и уверена,что вкусный!

**eastflower** 11 июня 2014 12:06

Инночка, спасибо! Очень вкусным получился, вообще поняла, что мои шоколадоголики :-))

**agro_al** 11 июня 2014 14:20

Лена, как прошел мастер-класс?

**eastflower** 11 июня 2014 19:12

Оля, все хорошо, было 11 человек.

**zykerka_zuki** 12 июня 2014 08:58

ммм какой же он влажный и шоколадный! искушение!!!

**eastflower** 12 июня 2014 09:26

Оксаночка, спасибо! Мужчинам он так нравится :-))

**julie208** 24 июня 2014 19:09

Вот это я понимаю, шоколадный пирог!! ))) Шоколада много не бывает! )

**eastflower** 24 июня 2014 19:43

Юля, спасибо! Да, шоколад всегда в почете. Хотя для меня такие пироги очень сытные, смотрю на своих мужчин, как они по 2 куска поедают и удивляюсь, куда это все помещается :))

**mrs_home** 28 июня 2014 18:55

Ооооо, крутая вещь!!!!!!

**eastflower** 28 июня 2014 20:10

Сделай Илье Николаевичу, он оценит.

**flamebelle** 13 августа 2014 22:37

Леночка, прекрасный пирог-торт! Все мои оценили! Спасибо, дорогая!

**eastflower** 13 августа 2014 22:54

Ура!!! Рада, что понравился. И тебе спасибо.


**Elena Tsoy** (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast