Шоколадный пирог "Сюзи" от Пьера Эрме (1 мая 2015)

Еще один быстрый вариант к чаю. Хорош сам по себе, но можно и добавить шарик мороженого.
У Пьера Эрме все рецепты хороши - как сложные, так и простые. Вроде бы шоколадный пирог, ну и что здесь такого - ан, нет. Очень нежный, слегка влажноватый с насыщенным шоколадным вкусом, прямо тает во рту.
Я брала полпорции на форму d=18см (если хотите его повыше, берите форму поменьше).



Ингредиенты на форму d=22см:
250 г темного шоколада (60-65%)
250 г мягкого сливочного масла
4 яйца
220 г сахара
70 г муки

Приготовление:
Шоколад растопить со сливочным маслом.
Яйца взбить с сахаром до пышного густого состояния.
Смешать с шоколадно-масляной смесью. Добавить муку, размешать.
Форму со съемными боками обмазать сливочным маслом и обсыпать небольшим количеством муки.
Выложить тесто. Выпекать рпи 180С 25 минут. Остудить и подавать.

Комментарии (20)

orki 1 мая 2015 12:14

спереди подсвечивать не забываем!а рецепт прикольный!

eastflower 1 мая 2015 12:18

Спасибо!!! Свет был сбоку :(

orki 1 мая 2015 12:20

свет сбоку нестрашен - но вот передний срез отражателем надо подбить. ессно отражатель может быть из разделочной доски обернутой фольгой, или еще лучше из разрезанного молочного пакета

eastflower 1 мая 2015 12:30

Спасибо за совет!

irsenas 1 мая 2015 15:03

я бы пол пирога сейчас умяла) как назло, в доме нет шоколада

eastflower 4 мая 2015 22:03

Ирочка, спасибо! Надеюсь, появился?

irsenas 4 мая 2015 22:13

неа) я сейчас мало пеку и не покупаю шоколад не соблазняться) типа полезное питание)

eastflower 4 мая 2015 22:18

понимаю ,понимаю. Эх, мне пора тоже пару кг сбросить к лету :)

aranart 1 мая 2015 15:20

Люблю подобные пироги)

eastflower 4 мая 2015 22:03

Дарик, спасибо! Я тоже очень люблю.

i_muminov 1 мая 2015 18:25

Любопытный рецепт, простой и вместе с тем ощущение, что получается воздушным! Спасибо за интересную идею, Елена!!!

eastflower 4 мая 2015 22:04

Искандар, спасибо! Рада, что понравился. Такие простые, но не менее вкусные вещи, очень спасают, когда хочется быстро приготовить к чаю.

natapovarenok 1 мая 2015 18:46

Лена, что-то сродни брауни, да?

eastflower 4 мая 2015 22:04

Наташенька, точно, он похож. Только я выпекала дольше, чтобы был посуше.

tania_bondarets 1 мая 2015 21:17

ну такой состав!

eastflower 4 мая 2015 22:05

Танечка, спасибо!

orki 1 мая 2015 23:19

пирожочек остывает, мороженое уже готовое, ждет :)

eastflower 2 мая 2015 01:57

Николай, как вы оперативно :)), очень приятно.

sunpolina 4 мая 2015 21:59

Ленусь, шикарный!!

> **eastflower** 4 мая 2015 22:05
>
> Полиночка, 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

