Приготовление этого тортика вполне легкое, без излишеств. Поэтому смело готовьте Шоколадно-творожный торт для своих родных. Творог в рецепте используется для белой кремовой прослойки. При желании его можно заменить на любой другой крем. Но если вы и ваши дети любите творог и шоколад, тогда вперед ))) и совсем скоро вы и ваши близкие будете уплетать это вкусное угощение.

## Шоколадный торт с творожной начинкой: ингредиенты

сахар - 2/3 ст.

куриное яйцо - 2 шт.

разрыхлитель - 1 ч. ложка

пшеничная мука - чуть меньше стакана

какао порошок - 1 ст. ложка

сметана - 200 г

творог - 500 г

соль, ванилин - по щепотке.

## Как приготовить шоколадно творожный торт (рецепт теста на кипятке)

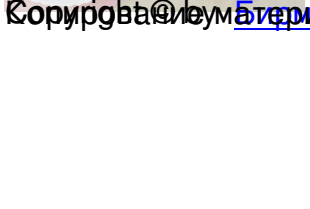
Думаю приготовление любого теста для сладкой выпечки начинается с куриных яиц ))) Взбиваем их с сахаром до белой пены. Здесь есть небольшой нюанс: сначала просто соедините в ёмкости эти два ингредиента, а взбивать начните минут через десять. Сахар за это время уже начнет растворяться и взбить пену будет проще.

Сухие ингредиенты хорошо перемешиваем между собой в отдельной кастрюле: чуть меньше стакана пшеничной муки, столовую ложку какао и чайную ложку рахрыхлителя.

Порционно добавляйте полученную сухую смесь ко взбитым яйцам.

Аккурааатно замешиваем тесто и в конце вливаем сюда две столовые ложки кипятка. Тесто выдаст немножко пузыриков.

Для 180 кусочков нужно всего 2-3 и, ароматный шоколадный корж



Copyright © by Бирмама
Копирование материалов запрещено