

Добавил(а) Оля
27.06.09 18:06 - Последнее обновление 03.02.10 07:40



- Яйцо - 4 шт., Сахар - 150 гр.
- Сгущённое молоко - 100 мл.
- Майонез - 100 мл.
- Какао - 3 ст.л., Мука - 300 гр.

Шоколадные пирожные с вишней

Добавил(а) Оля

27.06.09 18:06 - Последнее обновление 03.02.10 07:40

- Сода 1 ч.л. (гашёная уксусом)
- Крем: Сметана - 1 ст., сахар - 0,5 ст.
- Какао - 2 ст.л.
- Вишня - 150 гр., Шоколад - 200 гр.
- Время приготовления 1 час.



Готовим бисквит.

Яйца взбиваем с сахаром.



Шоколадный бисквит.

Шоколадные пирожные с вишней

Добавил(а) Оля

27.06.09 18:06 - Последнее обновление 03.02.10 07:40

Добавляем сгущенное молоко, майонез, какао.

Хорошо взбиваем миксером.



Шоколадный бисквит.

Добавляем муку. Взбиваем.



Тесто для бисквита.

Шоколадные пирожные с вишней

Добавил(а) Оля

27.06.09 18:06 - Последнее обновление 03.02.10 07:40

Добавляем соду гашеную уксусом. Взбиваем.



Выпекаем бисквит.

Противень застилаем фольгой.

Выливаем тесто в противень.

Выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке 20-25 минут.

Шоколадные пирожные с вишней

Добавил(а) Оля

27.06.09 18:06 - Последнее обновление 03.02.10 07:40



Шоколад.

Шоколад растапливаем на водяной бане.



Шоколадный крем.

Смешиваем сметану, сахар, какао.

Шоколадные пирожные с вишней

Добавил(а) Оля

27.06.09 18:06 - Последнее обновление 03.02.10 07:40

Хорошо взбиваем до полного растворения сахара.



Шоколадное пирожное с вишней.

Готовый бисквит разрезаем вдоль.

Пропитываем кремом оба коржа.

Выкладываем вишню на нижнюю часть бисквита,

закрываем верхней частью .

Нарезаем пирожные нужной формы, поливаем шоколадом.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:16}

Шоколадные пирожные с вишней

Добавил(а) Оля

27.06.09 18:06 - Последнее обновление 03.02.10 07:40
