Пирог с ревенем и шоколадом

Добавил(а) Оля
18.05.09 18:15 - Последнее обновление 03.02.10 07:41

Продукты

- Сахар - 0,5 стакана
- Яйцо - 2 шт.
- Сметана - 0,5 стакана
- Сода - 1ч.л. гашёная уксусом

- Мука - 1 стакан
- Стебли ревеня - 200 гр.
- Шоколад - 50 гр.
- Время приготовления 1 час.

Готовим тесто.

2 яйца и 0,5 стакана сахара хорошо взбиваем в Замесочном блюде 3л

Сметана.

Добавляем 0,5 стакана сметаны.

Хорошо взбиваем.

Мука.

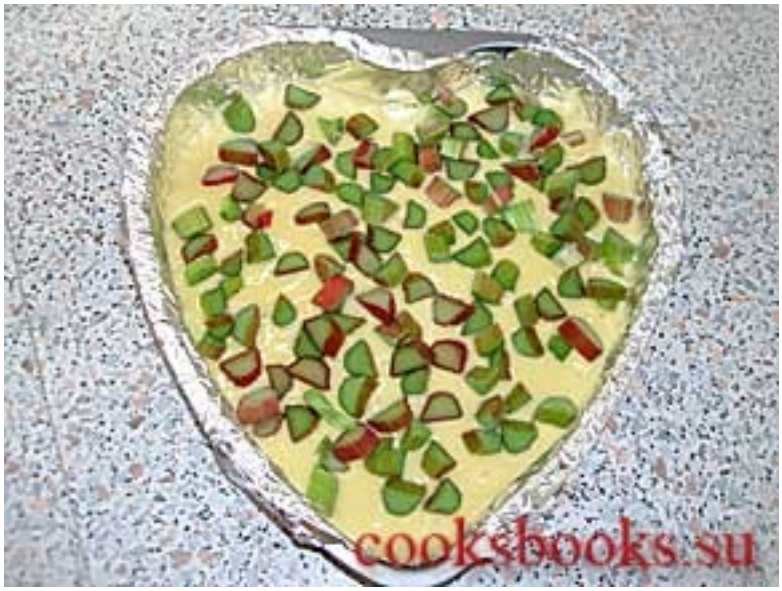
Добавляем 1 стакан муки и всё хорошо перемешиваем.

Добавляем соду

Затем, добавляем соду, погашенную уксусом, и перемешиваем.

Ревень.

Ревень моем, нарезаем кубиками.



Выпекаем пирог.

В форму выливаем половину теста, выкладываем ревень.

Пирог "Ревнивое сердце".

Выливаем оставшееся тесто на ревень.

Сверху пирог поливаем растопленным на водяной бане шоколадом.

Осторожно перемешиваем шоколад с тестом палочкой.

Выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке 25-30 мин.

Приятного аппетита!

{kunena_discuss:16}