Тертый шоколадный пирог с творогом.

В нашей семье есть замечательная традиция — на выходных днях мы вместе с мамой готовим. В этот раз мы решили испечь наш любимый терто-шоколадный пирог с творогом. Сказать что этот пирог вкусный — не сказать ничего! Очень нежный, сладкий, красивый, в конце концов!

Для приготовления теста нам понадобилось 400 грамм муки, 250 грамм мягкого сливочного маргарина, 1 чайная ложка соды, 3 столовые ложки какао, 3 столовые ложки сметаны, 200 грамм сахара.

Особенно мне нравится делать начинку, которая состоит из 500 граммов творога, 1 неполной чайной ложки крахмала, 3 яиц, ванилина.

Итак, продолжаем приготовление нашего пирога!

Маргарин перетираем с сахаром, мукой, какао. Соду гасим в сметане и добавляем к остальным ингредиентам. Замешиваем тесто. Делим на две части. Одну часть убираем в морозилку на 30 минут. Вторую часть теста выкладываем на дно противня, предварительно смазанное маргарином. Сверху выкладываем начинку. Достаем тесто из морозилки и на крупной терке трем сверху, закрывая наш пирог. Ставим в духовой шкаф, разогретый до 200 градусов и выпекаем до готовности.

Моя мама любит часто повторять, что творог — полезный продукт, богатый кальцием, а какао содержит фитогормон «счастья». Так что, готовьте НА ЗДОРОВЬЕ!!! Приятного аппетита!!!!!

А еще я с мамой выучил отличное стихотворение про пирог!

Вышла мама за порог - Мы бегом смотреть пирог. Попробовали крошечку, Потом ещё немножечко - От пирога с начинкой Исчезла половинка. Вернётся мама, скажем: "Мам, Он проглотился как-то сам."

(Голубев Е.)

PS. Записывала с моих слов моя любимая мамочка – Буряк Екатерина Николаевна.