

Очень необычный рецепт шоколадных пирожных с кремом



На 100 грамм:
Калорийность: **334,86 ккал.**
Белки: **9,49 г.**
Жиры: **17,37 г.**
Углеводы: **35,6 г.**

Количество порций: **4**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/ochen-neobychnyj-recept-shokoladnyh-pirozhnyh-s-kremom/>

Ингредиенты:

- 15г какао
- 50г муки
- 1 яйцо
- 50г чернослива/фиников или 50г банана(спелого)
- 50г молока(смотреть по консистенции)
- 50г фисташек(лучше фисташковой пасты, можно заменить другими орехами)
- 20г мёда
- 80г горького шоколада (для глазури-по желанию)
- 1/2ч.л. разрыхлителя
- подсластитель

Приготовление:

Муку, какао, разрыхлитель смешиваем в блендере с яйцом и черносливом(в этом рецепте я использовала его(решила поэкспериментировать), но роли особой не играет, можно заменить бананом) до однородной консистенции без комочков; если получается очень густое тесто, добавьте немного молока.

Тесто должно быть как паста, отправляем его в кондитерский мешок и выдавливаем на пергаментную бумагу(должно получиться 8 одинаковых круглых частей), после чего ставим в духовку на 180-200 градусов ~на 20 минут(следим!).

Для начинки взбиваем мёд с фисташковой пастой или фисташками(по желанию может добавить ещё подсластителя).

На одну половинку остывшего пирожного выкладываем начинку, накрываем сверху второй

половинкой, делаем так со всеми частями и отправляем в холод ~ на час.
Растапливаем шоколад на водяной бане и покрываем наши пирожные со всех сторон,
украшаем фисташками и готово!