

Знаменитый Шоколадный пирог Fentrado



На 100 грамм:
Калорийность: **175,18 ккал.**
Белки: **12,05 г.**
Жиры: **8,86 г.**
Углеводы: **11,86 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/znamenityj-shokoladnyj-pirog-fentrado/>

Ингредиенты:

нижний слой:

- 1/4 стакана какао
- 2 яйца
- 2 ст.л. сом
- 1/4 стакана воды
- 3 таблетки сахзама
- 2 ст.л. овсяных или пшеничных отрубей

верхний слой:

- 1/4 стакана какао
- 1/2 стакана молока
- 1 ст.л. сом
- 4 таблетки сахзама

Приготовление:

Нижний слой:

Разделяем 2 яйца на белки и желтки. Желтки смешиваем с 1/4 стакана какао и 1/4 стакана воды. В отдельной ёмкости белки смешиваем с сухим обезжиренным молоком и растолченным сахзамом. Добавляем отруби, хорошо перемешиваем. Смешиваем две смеси и хорошо мешаем венчиком. Выливаем в смазанную сковородку и ставим печься. Ждём 25-30 минут. Смотрите на глаз, тесто должно быть мягким и "пористым".

Верхний слой:

Ставим на плиту кастрюлю, выливаем пол стакана молока. Добавляем 1/4 стакана какао и хорошо перемешиваем. Мешать нужно до тех пор, пока какао и молоко не станут однородной

массой и на дне не будет комков какао. Когда получилась однородная масса, растворяем таблетки сахзама (не толочь) и перемешиваем, потом добавляем 1 столовую ложку сухого обезжиренного молока. Всё мешаем, потом выключаем огонь, кастрюлю накрываем крышкой и ставим постоять минуты 3, потом на 3 минуты в холодильник. Когда масса загустеет, смазать ею первый слой (как на фото).