Халилов Вячеслав - «Просто АХ!».

Для приготовления потребуется: блины по любимому рецепту 6-10 штук, шоколадная паста, творожная начинка, безе.

Шоколадная паста:

Ингредиенты: сахарный песок-500 г, мука (с верхом) -3 ст.л., какао (с верхом-3 ст.л., молоко-500 мл, ванилин, сливочное масло-100 г.

Приготовление: какао, муку и сахар перемешать в кастрюле, добавить в массу молоко и сливочное масло. Поставить на огонь и довести до кипения, непрерывно помешивая, довести до кипения. Кипятить 3-5 минут, помешивая, добавить ванилин или орехи. Дать остыть.

Творожная начинка:

Ингредиенты: творог-400 г., 2 сырых желтка, мука-1 ст.л., ванилин, вишня в любом виде (можно из варенья), также можно взять любое варенье на ваш вкус.

Приготовление: все тщательно перемешать в однородную пушистую массу.

Для безе потребуется два яичных белка и несколько столовых ложек сахара.

Взбить миксером или в блендере до однородной массы (как сметана).

Приготовление пирога:

Взять форму (небольшую кастрюлю 1,5 л. или глубокую сковороду), смазать сливочным маслом, выложить блины внахлест и чтобы края свисали с бортика. Выложить половину шоколадной пасты. В 2 блина выложить начинку (примерно 2/3) и завернуть, их положить слоем на пасту, затем выкладываем вторую половину пасты еще одним слоем и сверху остатки творожной начинки. Закрываем все краями блинов, смазываем краешки сливочным маслом чтобы слиплись при запекании и ставим в духовку на 30 минут при температуре 2000С. После вынимаем, переворачиваем на другую форму, предварительно смазав маслом, покрываем весь пирог кремом и обратно в духовку примерно на 20 минут (чтобы безе стало коричневатым).

Блюдо употребляется как горячим, так и в холодном виде.