

Šokoladinis pyragas

Sudėtis:

- 80g sviesto
- 200g juodojo šokolado kepiniams
- 6 kiaušiniai
- 150g cukraus pudros
- 3 šaukštai miltų
- 1 arbatinis šaukštelis vanilės ekstrakto

Įkaitinkite orkaitę iki 180°

Paruošimas:

1. Sviestą ir šokoladą ištirpinkite garų vonelėje.
2. Kiaušinių baltymus atskirkite nuo trynių ir elektriniu mikseriu arba virtuviniu kombainu išplakite iki standumo.
3. Dubenėlyje sumaišykite cukraus pudrą, miltus ir vanilę. Tada supilkite viską į dubenį su išplaktais baltymais ir atsargiai išmaišykite.
4. Galiausiai supilkite ištirpintą šokoladą ir vėl atsargiai išmaišykite.
5. Išklokite skardos dugną kepimo popieriumi ir supilkite į ją tešlą.
6. Kepkite 180° temperatūros orkaitėje 35-40 minučių. Pyragas bus iškepęs, kai į jį įkištas medinis pagaliukas lieka švarus, bet pyrago vidurys dar drėgnas.

