

# Пирог с творожными шариками



**Для теста: 250 г творога, 1 яйцо, 50 г кокосовой стружки, 50 г сахара, 2 ст. ложки муки.**

**Для бисквита: 4 яйца, 60 г сахара, 50 г чёрного шоколада, по 2 ст. ложки муки и крахмала, 3 ст. ложки какао.**

**Для глазури: 120 мл молока, 50 г сахара, 25 г масла, 100 г чёрного шоколада.**

Творог растереть, добавить яйцо, стружку, сахар и муку. Замесить творожное тесто.

Желтки взбить с 30 г сахара, добавить растопленный шоколад, перемешать. Взбить белки со щепоткой соли, добавляя оставшийся сахар. Ввести в желтковую смесь. Смешать муку, крахмал, какао, просеять в яичную массу. Замесить шоколадное тесто.

Мокрыми руками сформировать шарики из творожного теста. Выложить ими дно формы и залить шоколадным тестом. Выпекать при 175° 30 минут. Чуть охладить и залить глазурью.

**Приготовление глазури:** молоко, сахар и масло уварить на среднем огне до загустения, ввести растопленный шоколад. Смешать и вылить на пирог.