

Пирог «Новогоднее чаепитие»



4 яйца, 100 г сливочного масла, 1 чайная ложка соды, 1 стакан кефира, 2,5 стакана муки, 3-4 яблока, 1,5 стакана сахара.

Для шоколадной глазури: 150 г шоколада, 30 г сливочного масла.

4 желтка и 1 стакан сахара взбить. Затем добавить сливочное масло, хорошо перемешать. Добавить заранее перемешанные соду и кефир. Затем всыпать муку. Всё перемешать.

Густую массу выложить в смазанную растительным маслом форму и выпекать не меньше 20 минут в духовке. Готовность проверить деревянной палочкой.

Пирог вынуть из духовки, сверху положить натёртые на тёрке яблоки. Взбить 4 белка с 0,5 стакана сахара и покрыть яблоки. Поставить в духовку на 10 минут.

Готовый пирог полить шоколадной глазурью. Остудить, нарезать.

Приготовление шоколадной глазури: кусочки шоколада и сливочное масло поместить в полиэтиленовый мешочек, растопить

в кипящей воде, перемешать.