

# Пирог «Путаница»



**Для тёмного теста: 3 яйца, 1 стакан сахара, 1 чайная ложка разрыхлителя, щепотка соли, 100 г шоколада, 125 г сливочного маргарина, 1,5 стакана муки, 1 ст. ложка майонеза.**

**Для светлого теста: 300 г творога, 150 г сгущённого молока, 2 яйца, 1 пакетик ванилина, 1 стакан муки, 1 ст. ложка разрыхлителя.**

Растопить шоколад вместе с маргарином на водяной бане. Вылить во взбитые с сахаром яйца, перемешать. Добавить соль, майонез, просеянную муку с разрыхлителем, перемешать. Тёмное тесто готово.

Этим же способом сделать светлое тесто.

Треть тёмного теста вылить в форму, равномерно распределить по дну. Разложить кучками 6 ст. ложек белого теста. На белое тесто разложить кучками тёмное тесто и т. д. В конце ножом провести от середины пирога к краям, не доставая до дна – получится рисунок. Выпекать 45-50 минут при 180°.

Пирог остудить и нарезать.

**Время приготовления 70 минут**