# ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ СО СЛИВАМИ

Чтобы сделать бисквит шоколадным, достаточно просто в рецепте бисквита заменить часть муки на какао. Вот мой простой рецепт!

## Понадобится:

сливы — 500 граммов
яйца — 4 штуки
мука — 100 граммов
какао порошок — 50 граммов
разрыхлитель — 1 чайная ложка
сахар — 150 граммов

## Приготовление:

Приготовь бисквит следуя правилам моего идеального бисквита, заменив часть муки какао порошком.
Для этого отдели белки от желтков и взбей их до устойчивой пены с 2/3 сахара.

Остальной сахар перетри с желтками. 1/3 взбитых белков смешай с желтками и аккуратно медленными движениями вмешивай просеянные муку и какао, постепенно добавляя все белки.

Сливу помой, обсуши, извлеки косточки и нарежь пополам. Уложи часть сливы на дно силиконовой формы и залей тестом. Оставшуюся сливу аккуратно помести в тесто.

Запекай в разогретой до 180 градусов духовке, 30-40 минут. Духовку не открывай первые полчаса.

Мы с Марсель вышли фотографировать пирог во двор, а сосед в этот момент начал жечь сухие листья. Двор залитый солнцем наполнился дымом, который подчеркнул каждый лучик... Получилась красота!