



# Шоколадный бисквит



Насыщенный шоколадный вкус и аромат!  
Отличная основа для ваших шоколадных шедевров!

Бисквит по данному рецепту получается **пористый, в меру влажный**.

Ингредиенты простые и **приготовление не сложное**.



Грамовка рассчитана на форму 18 — 20 см. Корж получается высотой 4 — 5 см, то есть, смело можно разрезать на 2 части.

## Ингредиенты:

Яйца	4 шт.
Сахар	140 гр.
Мука	120 гр.
Разрыхлитель	1 ч. л.
Какао	25 гр.
Темный шоколад	30 гр.
Растительное масло	70 мл.
Соль	1 щепотка

## Инструкция приготовления:



Разогреваем духовку до 180 градусов. Готовим форму для выпекания. Бока формы ничем не смазываем (бисквит когда поднимается, должен цепляться за бортики), дно застилаем пергаментом. Я выпекаю в кольце, поэтому, у меня дно плотно обтянуто фольгой.



Топим шоколад на водяной бане или в микроволновке (импульсами по 1 мин). Соединяем растопленный шоколад с растительным маслом (масло должно быть без запаха).



Соединяем и просеиваем в отдельной емкости сухие ингредиенты (мука, какао, разрыхлитель).



Отделяем белки от желтков. Взбиваем белки со щепоткой соли и 2/3 сахара. У меня на взбивание ушло 15 минут (сахар должен полностью раствориться, а белки становятся густые и держат форму).



В отдельной емкости взбиваем желтки с 1/3 сахара. Желтки должны посветлеть и увеличиться в объеме. Я взбиваю где-то 10 мин.



Вливаем тонкой струйкой в желтки шоколад с маслом, при этом, взбиваем миксером на средних оборотах.



В желтково-шоколадную массу вводим чередуя, небольшими частями белки и сухие ингредиенты. Перемешиваем миксером на низких оборотах.



Выливаем тесто в форму. Отправляем в разогретую до 180 градусов духовку на 30 - 40 минут (первые 20 мин духовку открывать нельзя).



Готовность проверяем деревянной шпажкой (она должна выходить сухой).



Испеченный бисквит охладить, подрезать аккуратно ножом края и вынуть из формы. Хранить можно в холодильнике, замотанным плотно пищевой пленкой, до 72 часов. Приятного аппетита и на здоровье!