

# Пирожное «Риго Янчи» (венгерская кухня)



Сливочное масло взбить с сахарной пудрой и желтками



Белки взбить с сахарной пудрой в крепкую пену и примешать к желткам



Добавить муку, какао-порошок, тщательно  
перемешать



Готовую тестовую массу равномерно  
разложить на противень и испечь в  
духовке



Для приготовления начинки шоколад растопить на водяной бане добавить взбитые сливки



Взбиваем до однородной массы



Выпеченный пласт разделим на две части





Одну часть покрыть тонким слоем  
повидла



И покрываем шоколадной глазурью.  
Другую часть покрываем кремом и  
соединяем два пласта



Вверх покрываем глазурью и украшаем  
шоколадом

