

Торт Слезы Ангела - рецепт с фото

Сегодня я хочу продемонстрировать вам восхитительный торт Слезы Ангела, пошаговый рецепт с фото которого я нашла в Интернете и использую уже достаточно давно. Скажу честно - я от него в восторге! Невероятно нежный и вкусный пирог Слезы Ангела с творогом нравится всем моим домашним! Вполне может стать украшением праздничного стола! Готовится очень быстро, а главное просто!!!



Ингредиенты

Для основы: мука	1 ст.
Разрыхлитель	1 ч.л.
Сливочное масло	80 г
Сахар	2 ст.л
Яйцо	1 шт.
Для начинки: творог	500 г
Сахар	0,5 ст.
Яйцо (желтки)	3 шт.
Манка	1 ст.л
Сметана	100 г
Ванильный сахар	
Для суфле: белки	3 шт.
Сахарная пудра	3 ст.л

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Готовим основу для торта Слезы Ангела, рецепт с фото пошагово которого я вам рекомендую. Муку смешать с разрыхлителем и порубить с охлажденным маслом. Добавить остальные продукты и вымесить тесто (буквально минут 5). Муки добавлять не нужно, тесто в конце хорошо отстает от рук.

2 Шаг 2



Готовое тесто завернуть в пищевую пленку или пакет и положить в холодильник на 30 мин.

3 Шаг 3



Готовим начинку для творожного пая Слезы Ангела по рецепту с фото: отделяем белки в мисочку и убираем их в холодильник. Они нам понадобятся для приготовления суфле. А желтки и все остальные ингредиенты для начинки смешиваем блендером или миксером до однородного состояния.

4 Шаг 4



Блендер лучше с этим справляется, но мы благополучно разбили чашу (((Миксер немного похуже разбил творог, но это не повлияло на конечный результат.

5 Шаг 5



Достаем тесто из холодильника и выкладываем в форму (диаметром 23 см, на большую форму теста не хватит. Проверено) Я пользуюсь тем же пакетом, в котором тесто лежало. Как перчаткой разравниваю его по всей форме, делаю сантиметровой бортик.

6 Шаг 6



Сверху выкладываем творожную начинку. И выпекаем при температуре примерно 180°C в течение 30 минут.

7 Шаг 7



Пока наш пирог печется, готовим суфле. Для этого взбиваем белки на низких оборотах миксером, постепенно добавляя сахарную пудру. Взбиваются они очень быстро, примерно 5 минут. Важно (!!): добиться консистенции, когда не страшно перевернуть миску))) Белки не должны вытекать из неё))

8 Шаг 8



Вынимаем творожный пирог "Слезы ангела" из духовки и выкладываем на него наше суфле, после чего отправляем в духовку ещё на 10 -15 минут до золотистого цвета.

9 Шаг 9



Совет: не нужно ровно выкладывать суфле. Чем небрежнее Вы его выложите, тем красивее в конечном результате получится вид. Ложбинки останутся светлыми, холмики будут красивого золотистого цвета. Вот мой творожный торт "Слезы ангела" после выпекания.

10 Шаг 10



Главное не слопать пирог раньше времени, т.к. он невероятно вкусный и нежный)), а дожидаться максимального охлаждения. Именно при остывании на поверхности пая постепенно образуются маленькие капельки золотистого цвета (на этом фото как раз видно). Они-то и дали ему такое нежное и романтическое название.

Надеюсь, творожный пирог Слезы Ангела, рецептом с фото пошагово которого я с вами поделилась, понравится вам также, как мне и моим родным!