

## 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!