Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Торт "Ангельский" со сливками и ягодами

29 октября 2014 21:09 · https://open-cook.ru/recipes/tort-angelskij-so-slivkami-i-yagodami



После мастер-класса Ирины Чадеевой в Санкт-Петербурге в прошлом году в ее блоге появился торт из ангельского бисквита со сливками и ягодами. Конечно же, я повторила его дома, только в круглом варианте. С тех пор именно такое вот сочетание "Ангельский бисквит + взбитые сливки + ягоды" стало нашим самым любимым. Просто, но безумно вкусно!

И пусть вас не пугают свежие ягоды на торте, в не сезон их прекрасно можно заменить фруктами, например, мандаринками, или фруктами и ягодами из компота. Все зависит только от вашей фантазии.

Для основы понадобится "Ангельский бисквит", который легко приготовить ***вот по этому рецепту***.

Для торта:

- Бисквит "Ангельский" (не важно, круглый он у вас или прямоугольный)
- 400-500 мл сливок 33-35% (как говорит Илья Николаевич: "Много сливок не бывает")
- 1 ст.л. сахарной пудры (не стоит брать больше, т.к. бисквит сладкий, а для торта нужно сохранить эффект воздушности, нежности и легкости)
- около 300 гр ягод или фруктов (здесь тоже, чем больше, тем лучше)

Бисквит разрезать вдоль на 2 части.



Взбить сливки с сахарной пудрой до устойчивых пиков (не перестарайтесь, чтобы не перевзбить сливки).



Положить одну половину бисквита на тарелку или блюдо, щедро намазать сливками. Можно оставить так, а можно разложить ягоды или тонкие ломтики фруктов.



Накрыть второй половиной бисквита, ничего придавливать не нужно.



Обмазать слегка бока торта и поверхность, выровнять верх торта тупой стороной ножа или лопаткой (ну а если вы опытный кулинар, то у вас наверняка найдется спатула или скребок).



Вы можете просто обмазать края торта сливками и выложить на поверхности ягоды или фрукты.



А можно сделать интересное украшение из сливок, тогда получится очень красивый и изящный тортик, придется немножко повозиться, но действия довольно простые, так что создание украшений не создаст вам проблем!

За идею украшения спасибо нашему другу-кондитеру Елене Цой! Вся эта красота получилась благодаря тебе, Леночка :)

Как это сделать читайте ниже:

Взять кондитерский мешок или пакет, наполнить его сливками.



Можно использовать насадку с диаметром отверстия в 0,5 см, но если ее нет, то не нужно бегать по магазинам, просто отрежьте носик длиной в 0,5 см или меньше или больше, все зависит от того, какого размера украшение вы хотите. Мой торт был невысоким, поэтому я делала два ряда украшений-чешуек.

Берем мешок со сливками и перпендикулярно к бокам выдавливаем по 2 кружочка крема, сначала нижний, потом верхний.



Теперь нужно взять обычную чайную ложку и концом тыльной стороны надавить и провести по кружочку крема горизонтально в сторону поверхности, свободной от крема (удобнее начинать с нижнего). Не получается у меня грамотно описать сей процесс :(. Попробую еще раз: берем чайную ложку и концом тыльной стороны делаем мазок вправо, например.



Получаются этакие чешуйки. Теперь повторяем процедуру заново: выдавливаем два кружочка рядом с предыдущими чешуйками - верхний и нижний и проводим тыльной стороной чайной ложки. И так по всей боковой поверхности. Если у вас высокий торт, то можно сделать больше рядов.



Получится красивый торт! Я такое украшение делала впервые и получилось не так уж и плохо, если добавить практики, то выйдет аккуратнее. Если чешуйки получились кривыми, просто снимите их ножом и выдавите крем на их место снова.



А теперь можно отдаться своей фантазии и украсить торт ягодами или фруктами. Можно полностью выложить поверхность, сделав этакую горку изобилия, а можно сделать милый полумесяц. У меня вот среди красной смородины и черники короной располагается физалис. Чуть присыпать всю эту красоту сахарной пудрой и готово вкусное чудо!



Этот торт универсален, его можно сделать бесконечно летним, наполнив свежими ягодками. А можно сделать зимний вариант, украсив его (и выложив внутри между частями бисквита) сегментами мандарина и апельсина, орешками и цукатами.



В доказательство ангельской сущности бисквита и самого торта ловите фотографию его разреза.



Разве это не прекрасно?

Ваши любимые, родные и близкие достойны такого необыкновенно вкусного угощения!



А вот еще разрезик летнего торта.



Приятного аппетита!

Комментарии: 17

Евгения # 18:44 22.11.2014

Невероятно вкусно... У меня ассациируется со вкусным свадебным тортом))
Спасибо Анна)

> **Анна Нечаева** # 16:25 15.01.2015
>
> Спасибо большое))

Анастасия # 09:06 5.12.2014

Сколько процентные сливки должны быть?

> **Анна Нечаева** # 16:24 15.01.2015
>
> Извините, потерялись комментарии к этому рецепте в общей массе. Сливки нужны для взбивания 33-35%

Дария # 09:13 6.01.2015

Почему-то не поднялся :(получился плоским как печеньки... Но! исправила ситуацию - сложила пополам, промазала сливками, добавила орешки))
Почему он мог не подняться?

> **Анна Нечаева** # 16:24 15.01.2015
>
> Дария, возможно недобили белки или плясала температура в духовке
>
> **Валентина** # 22:05 7.01.2016
>
> у меня тоже

Анна # 06:51 29.01.2015

а можно использовать замороженные ягоды(в частности,между коржами)? торт слишком сырым не станет?

> **Анна Нечаева** # 06:54 29.01.2015
>
> Станет сырым, конечно. Ягоды будут таять, и так нежный бисквит станет совсем сырым, а сливки тоже потекут, они такого не выдержат. Лучше использовать свежие ягоды или заменить фруктами. Зимой прекрасно смотрится торт с дольками мандарина или апельсина и зернами граната.

Ирина # 05:40 22.02.2015

А вместо крема из сливок можно использовать сметанный крем(сметана+сахар)?

> **Анна Нечаева** # 11:38 22.02.2015
>
> Можно)

Яна # 21:51 15.06.2015

Спасибо за рецепт!) Буду по нему готовить торт дочке на день рождения) Видела как белые тортики украшают еще шоколадом жидким и он самостоятельно растекается по бортам, а сверху так же ягоды, с вашим рецептом с кремом на сливках можно такое повторить? Или подскажите как можно совершить такой прием) надеюсь понятно объяснила) С нетерпением жду ответа))

> **Анна Нечаева** # 06:02 16.06.2015
>
> Для поливания шоколадом или глазурью нужно использовать другой крем. Для сливок этот прием не подходит. Кремы вы найдете в разделе "Кремы".

Марина # 18:16 26.04.2016

Анечка, спасибо за рецепт, но у меня вопрос...если я сделаю покрою бисквит кремом из сливок утром, то к вечеру торт будет безнадёжно испорчен, да?
Когда лучше мазать его кремом?
Заранее спасибо за ответ)

> **Анна Нечаева** # 21:14 26.04.2016
>
> Не за что)) Кремом лучше мазать за 3-5 часов. Но на самом деле, этот торт должен прекрасно себя чувствовать с утра до вечера в холодильнике. У меня с ним и за сутки ничего страшного не было. Так что врятли он будет безнадежно испорчен.
>
> Написала и вспомнила, что сливки бывают разные. И время сборки торта зависит зависит от их стойкости. Какими вы будете пользоваться? Натуральные сливки (вот которые прям домашние или с небольшого производства) во взбитом состоянии находятся совсем недолго, максимум полчаса, тогда торт нужно собирать перед подачей. Если сливки из пачки (они практически все со стабилизаторами, а некоторые и с загустителями), то торт с ними прекрасно и сутки простоит.

Юлия # 08:17 30.07.2016

А какие фрукты подойдут ?

> **Анна Нечаева** # 08:28 30.07.2016
>
> Любые