Торт "Пища ангелов" (19 марта 2014)

Скопились у меня белки. Макаронсы делать в ближайшее время не собиралась, а использовать белки надо, скоро еще партия образуется. И тут-то я вспомнила про этот торт. Делала этот бисквит давно-давно, очень понравился. Решила снова сделать. Рецепт бисквита брала из книги French culinary institute, но захотелось оформить в виде торта и по-быстрому. Поэтому просто взбила сливки, а чтобы было что-то интересное добавила розовой воды. Получилось очень нежно, с легким вкусом розы и небольшой кислинкой от смородины. Можно использовать любые ягоды по вкусу. Свежих у меня не было, использовала замороженные. Немного уменьшила сахара в бисквите, получился не таким сладким, как раз по мне.
Привожу оригинальный рецепт, а в скобках свои изменения.


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com



Ингредиенты:

145 г муки

100 г сахарной пудры (я уменьшила до 80г)

200 г сахара

1 ч.л. крема тартар (у меня была лимонная кислота)

400 г яичных белков комнатной температуры

Щепотка соли

0.5 ч.л. ванильного экстракта

150 г сливок 35%

1 ч.л. сахарной пудры

1 ч.л. розовой воды

ягоды

Приготовление:
Муку смешать с сахарной пудрой, просеять.
Сахар смешать с лимонной кислотой. Взбить белки с солью в пену, добавлять частями сахар и взбивать каждый раз. Взбить до твердых пиков. Вмешать муку с сахарной пудрой.
Выложить в форму. Выпекать в разогретой до 165С духовке 40 минут, проверить зубочисткой. Остудить. Вынуть из формы.
Нарезать на 2 коржа.

Взбить сливки с сахарной пудрой до мягких пиков, добавить розовую воду, взбить, чтобы перемешать.. Промазать корж, накрыть вторым коржом, обмазать верхушку, посыпать ягодами.
Приятного чаепития!



Комментарии (38)

arigos 19 марта 2014 06:12

Замечательный какой! С добрым утром!)))

eastflower 19 марта 2014 09:05

С добрым утром! Спасибо!

lifetastesgreat 19 марта 2014 09:37

Правда, на облачно похож!

eastflower 19 марта 2014 18:18

Анечка, спасибо!

zykerka_zuki 19 марта 2014 10:16

Леночка какой красивый! тоже люблю этот бисквит такой лёгкий,действительно пища ангелов!

eastflower 19 марта 2014 18:18

Оксаночка, спасибо! Думаю, все, кто его пробует, не остаются равнодушными.

julia_lemira 19 марта 2014 10:24

О,какой воздушный! Класс!

eastflower 19 марта 2014 18:19

Юленька, спасибо!

liligorina 19 марта 2014 10:26

К утреннему кофе в самый раз! :)

eastflower 19 марта 2014 18:19

Лилечка, точно, точно - утром с кофе - это сказка!

t_brenon 19 марта 2014 10:33

А я так люблю его с клубникой!))

eastflower 19 марта 2014 18:20

Людочка, я бы тоже не отказалась с клубникой. Надо будет летом в сезон сделать. У нас сейчас продается, но по вкусу траву напоминает, хоть и пахнет вкусно.

natavera15 19 марта 2014 10:43

Лена,он и правда воздушный как облачко:-)

eastflower 19 марта 2014 18:20

Наташенька, спасибо!

imungu 19 марта 2014 10:46

Красавец.

eastflower 19 марта 2014 18:20

Ирочка, спасибо!

lenkazhestyanka 19 марта 2014 10:56

Прочла "пицца ангелов", подумала, как оригинально)))

eastflower 19 марта 2014 18:18

О! Надо было так назвать :-))). Лена, ты- чудо!

lenkazhestyanka 19 марта 2014 18:50

))))

aranart 19 марта 2014 11:40

Воздушный!

eastflower 19 марта 2014 18:17

Дарик, спасибо большое!

y_u_l_i_a_s_h_a 19 марта 2014 12:14

Нежный торт!

eastflower 19 марта 2014 18:17

Юленька, спасибо! Бисквит, действительно, получается нежнейшим.

mary_pontus 19 марта 2014 12:41

Как всегда красота!!! :))))Такой легкий, воздушный!Забираю в избранное!)

eastflower 19 марта 2014 18:16

Мариночка, спасибо! Ты же знаешь, я только за, если пригодится.

para_gn0m0v 19 марта 2014 15:15

Нежненько получилось!

eastflower 19 марта 2014 18:16

Спасибо, Оксаночка! На скорую руку вышел :-0))

i_muminov 19 марта 2014 15:53

Какой интересный бисквит получается!))

eastflower 19 марта 2014 18:16

Искандар, очень рекомендую, удобно белки утилизировать, а получается очень вкусно.

i_muminov 19 марта 2014 18:41

Сохранил в избранное)) Спасибо, Елена!

flamebelle 19 марта 2014 16:31

Обожаю этот бисквит! Легкий и нежный!

eastflower 19 марта 2014 18:15

Помню, помню, как ты летом готовила с ягодами. Действительно, очень вкусный.

agro_al 19 марта 2014 20:34

Воздушный… я бы наелась, и стала пушинкой)))

eastflower 19 марта 2014 21:50

Смотри не улети, ты нам нужна :-)). Спасибо!

vkusnoe_utro 20 марта 2014 13:27

Леночка, разрез ну очень соблазнительно выглядит! Я бы не удержалась!

eastflower 20 марта 2014 13:44

Людочка, спасибо! Вот и я не удержалась :-)))

agro_al 21 марта 2014 14:19

Смотрю я на это воздушное чудо и понимаю, что так соскучилась по вкусным и нежным тортикам… Леночка, высший класс!

eastflower 21 марта 2014 14:30

Мариночка, спасибо! Тогда самая пора печь, ведь формы есть :-0)

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка · https://t.me/tsoikaeast