

Банановый торт "Слеза ангела"



1 ч 10 мин



10 порции



6 ингредиенты

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность:	431 Ккал
Белки:	7.0 грамм
Жиры:	17.6 грамм
Углеводы:	61.8 грамм

Ингредиенты

Категории: [Выпечка и десерты](#), [Торты](#)

Ингредиент	Кол-во
Пшеничная мука	300 г
Сахар	250 г
Сливочное масло	100 г
Яйцо куриное	3 штуки
Бананы	3 штуки
Сметана 20%-ная	350 г

Инструкция

1. Делаем песочное тесто.
Желтки отделяем от белков.
Масло или маргарин растапливаем удобным для Вас способом (в микроволновке или на плите). Горячим не должно быть, если горячо, то остужаем, проверить, можно пальцем, если не жжёт, а пальчику комфортно, то температура масла, хорошая.

2. В желтки добавляем 125 г сахара (это пол стакана), перемешиваем, вливаем масло растопленное, перемешиваем, добавляем муку. Тесто получилось плотное. Убираем его на 30 минут в холодильник.
3. Моем, чистим, и режем бананы на кружочки, средненько, не толсто и не очень тонко.
4. Разогреваем духовку.
Готовим форму к примеру: смазываем маслом, посыпаем сверху мукой.
5. Достаём тесто из холодильника, кладём его в форму и аккуратненько разравниваем его по всей форме.
Сверху на тесто выкладываем нарезанные бананы. А на них выкладываем сметанку, разравниваем (она должна быть жирная не менее 20%). Теперь ставим в духовку температура 180-200 градусов. На 20 минут.
6. Пока печётся наш торт, берём белки которые отделяли от желтков, добавляем туда 125 гр. сахара (это пол стакана) и взбиваем миксером, до белой, плотной, пышной массы, чтоб оставались узоры, когда проводите по ней (чем то напоминает взбитые сливки).
7. Достаём наш торт из духовки и аккуратно, выкладываем на него пышный белок. Можно сделать рисунок или горочки. Если есть кондитерский мешок, делайте свои шедевры :)))
Ставим обратно в духовку 3-5 минут, чтоб слегка под румянился белочек. Белок, может немножко осесть, но ни чего страшного в этом нет. Наш торт почти готов.
8. Ну раз это «слеза ангела» значит нужно сделать слёзы.
Здесь всё очень просто. Ставим остывший торт в холодильник на полчаса. Вытаскиваем его, а на нём образовались блестящие, красивые капельки, это и есть слёзы :)

Инструкция

9. Приятного чаепития!

10. Готовила много раз, а в последний, решила полить его домашним персиковым повидлом и смазала им края.