

Esterhazi torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 12 belanca
- 250 g šecera
- 80 g brašna
- 2 vanilin šecera
- 250 g mlevenih lešnika

Fil:

- 12 žumanca
- 250 g šecera
- 2 vanil šecera
- 250 g putera
- 150 g mlevenih lešnika

Premaz:

- 3 kašika marmelade od kajsija
- 1 kašika vode

Bela glazura:

- 300 g šecera u prahu
- 1,5 kašika soka od limuna

- 1 kašikaulja

Za šaru:

- 50 g cokolade

Priprema

Za dve kore je potrebno da umutite 6 belanaca, sa 125 g kristal šecera. Mutiti da bude penasto. Staviti i jednu kesicu vanilin šecera. U cvrst sneg od belanaca dodati 40 g belog brašna, 125 g mlevenih lepšnika. Lagano promešati i rasporediti na dve okrugle tepsije (obložene pek papirom), ili na jednu veliku tepsiju staviti pek papir, nacrtati dva kruga i svaki krug ispuniti umucenom masom da se dobiju dve kore. Peci u vec zagrejanoj rerni, obe odjedno, na 170 stepeni. Peku se kratko oko 4-5 minuta, jer su vrlo tanke. Isti postupak ponoviti da dobijemo još dve kore, ukupno cetiri.

Od žumanaca kuvamo fil. 12 žumanca staviti da se kuva na pari, sa 250 g kristal šecera i 2 vanilin šecera. Kuvati oko 15 minuta, uz stalno mešanje ili mucenje mikserom. Ostaviti da se ohladi pa umešati omekšali i umucen puter - 250 grama. Ja sam stavila 300, ali bih vam preporucila da stavite manje. Jer fil zaista bude fin i cvrst. Potom u fil dodati 150 g mlevenih prženih lešnika, umutiti.

Filovati: kora, fil, kora, fil, kora, fil, kora... ostaviti 3-4 kašike fila da se torta premaže okolo.

Istopiti marmeladu sa 1 kašikom vode i preliti preko cetvrte kore. Staviti tortu u frižider da se marmelada malo stegne.

Izmešati, šecer, limun, ulje, vrelu vodu da bude glatko i mazivno. Premazati preko stegnute marmelade. Napraviti šare od istopljene cokolade. Okolo posuti krupno seckanim lešnicima.

Savet