

Esterhazi kriške



težina: **srednje**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- 4belanceta
- 1 kesicavanilin šecera
- 160 gkristal šecera
- 200 glešnika
- malo soli

Za kremu:

- 1 kesicapudinga Burbon-vanila
- 250 mlmleka
- 4žumanceta
- 160 gkristal šecera
- 2 kesicevanilin šecera
- 250 gmargarina
- malovišnjevace

Sastojci za belu glazuru

- 1/2 kom.belanaca
- malosoli
- 1/2 kom.limuna - sok
- 200 gr.šecera u prahu

Za cokoladnu glazuru:

- **1 rebro**cokolade za kuvanje
- **10 g**margarina
- **1 kašika**šecera
- **1 kašika**vode

Za premazivanje tepsije:

- **25 g**margarina
- **maloprezla**

Priprema

Tepsiju od rerne namažite margarinom i stavite papir za pečenje, namažite papir margarinom i pospite prezlama. Oznacite veličinu 35x28cm. Priprema testa: Belanaca sa malo soli umutite mikserom u čvrst sneg, dodajte šećer i vanilin šećer pa umutite. Na kraju dodajte mlevene lešnike i lagano varjačom umutite da dobijete glatku smesu. Testo stavite u tepsiju na označenu veličinu i izravnajte.

Pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 210 stepeni deset minuta. Nakon 10 minuta tepsiju od rerne izvadite iz rerne. Dok je testo još toplo izrežite ga na 5 traka širine 7 cm i odmah ga malo maknite sa mesta na kome se peklo, te ostavite da se trake ohlade.

Prašak za puding pomešajte sa 1.5 kašikom šećera i napravite puding u mleku da bude jako gust.

Žumanca sa šećerom dobro umutiti, dodati višnjevacu i u tu smesu umutiti vreo puding. Kada se masa ohladi dotati razraeni margarin.

Slaganje torte: Kremu podelite na 5 delova. Tavite jednu traku ispecene kore na dugacki tanjir ili tacnu koji ste prethodno posipali prezlama (da se testo ne bi lepilo na tacnu). Traku premažite jednim delom kreme, na to stavite drugu traku ispecene kore i premažite drugim delom i tako sve dok ne potrošite svih pet traka ispecenih kora, a zadnju traku ispecene kore premažite 5 delom kreme. Prostorija u kojoj slažete kolac ne sme da bude topla, jer može doći do klizanja kolaca kao kod keks torti. Ako počne da klizi odmah izravnajte kolac i stavite u frižider da se krema malo stegne i onda nastavite sa slaganjem kora. Kada ste složili i kremom premazali sve kore stavite u frižider da se krema malo stegne.

Dok je kolac u frižideru pripremite glazuru od limuna prema sledecem: 1/2 belanceta sa malo soli umutite u čvrst sneg, dodajte sok od 1/2 limuna i šećer u prahu i dobro mikserom umutite. Takoe pripremite i glazuru od cokolade na sledeci način: na laganoj vatri otopite cokoladu, dodajte 1 kašiku vode, 1 kašiku šećera i 10 g margarina i mešajte dok ne postane glatka masa. Izvadite kolac iz frižidera i prelijte ga celog sa glazurom od limuna i nožem izravnati.

Glazurom od čokolade pomoću kašike povuci po dužini 2 ili 3 tanke linije.

Te linije prekinite mokrim nožem po širini, izvlačenjem ravnih linija i formiranjem kriški u razmacima 2-3 cm. (Treba odmah zarezati pošto se glazura od limuna stegne i postane čvrsta i popucala bi prilikom rezanja kolaca).

Pustite da se glazura stegne pa prebacite na tacnu za posluživanje. Od 1 mere dobije se 15 parčadi. Kako sam očekivala veće društvo radila sam 2 Esterhazi kriške svaku posebno.

Savet

Ako imate neku posebnu priliku, iznenadite goste Esterhazi kriškama koje će privući svajni pogled. Ovaj kola je nešto posebno i po izgledu i po ukusu. Zasitan je i ne može se pojesti mnogo paradi. Sam kola nije jako sladak, ali jainu i slatkost mu daje specifična glazura.