

Esterhazi torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **12**belanca
- **250** gšecera
- **80** gbrašna
- 2vanilin šecera
- **250** gmlevenih lešnika

Fil:

- **12**žumanca
- **250** gšecera
- 2vanil šecera
- **250** gputera
- **150** gmlevenih lešnika

Premaz:

- **3** kašikamarmelade od kajsija
- **1** kašikavode

Bela glazura:

- **300** gšecera u prahu
- **1,5** kašikasoka 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 pomešati 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 žumanaca 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 preporučila 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