

Esterhazi torta (2)



težina: **srednje**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru x 3:

- **6**belanaca
- **120** gšecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **120** gpecen mleven lešnik
- **3** kašika brašna

Za fil:

- **18** žumanaca
- **300** gšecera
- **3** kesicevanilin šecera
- **350** gmargarina
- **230** gmlevenih lešnika

Premaz:

- **3** kašikedžema po izboru
- **1** kašikavode

Za dekoraciju:

- **100** gkrupno secen lešnik
- **1** cašacokoladne glazure

- **200 g**bele cokolade
- **4 kašike**ulja

Priprema

Belanca umutite u cvrst šam pa postepeno dodajte šecer. Mutite dok se šecer ne istopi oko 5 minuta. Iskljucite mikser pa dodajte pecen lešnik, brašno i vanilin šecer. Sve izmešati špatulom pa isipajte u veliki pleh 35x40 cm (od elektricnog šporeta) koga ste obložili papirom za pecenje i premazali margarinom. Peci na 170 °C oko 14 minuta. Napravite još 2 identične kore. Ohladiti, pa hladne kore preseci po dužini na polovinu i dobicete 12 tankih korica.

Za fil je potrebno da žumanca umutite sa šecerom dok ne pobele. Dodajte i vanilin šecer i skuvajte fil na pari. Ohladite. Margarin umutite penasto pa sjedinite sa hladnim filom. Dodajte mleven lešnik.

Filovati: kora, fil, kora, fil, kora...

Džem pomešati sa 1 kašikom vode i pustiti da provri. Vreo džem preliti preko torte. Belu cokoladu otopiti na pari sa uljem i pustiti da se prohladi. Preliti tortu. Menaž glazuru otopiti na 1 minut, pomešati i pustiti da se prohladi. Sipati je u kesu za zamrzivac, odseći vrh kese i izvlacite linije po torti. Sacekajte da se blago stegne pa cackalicom ili štapicem za ražnjice povlacie linije po torti.

Oko torte stavite grubo secen lešnik. Dobro rashladiti.

Uživati u prelepom ukusu. Prijatno!

Savet