

Esterhazi torta (2)



težina: **srednje**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru x 3:

- **6** belanaca
- **120 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **120 g** pecen mleven lešnik
- **3 kašika** brašna

Za fil:

- **18** žumanaca
- **300 g** šecera
- **3 kesice** vanilin šecera
- **350 g** margarina
- **230 g** mlevenih lešnika

Premaz:

- **3 kašika** džema po izboru
- **1 kašika** vode

Za dekoraciju:

- **100 g** krupno secen lešnik
- **1 cašica** čokoladne glazure

- **200 g** bele cokolade
- **4 kašikeulja**

Priprema

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

Za fil je potrebno da žumanca umutite sa šećerom dok ne pobele. Dodajte i vanilin šećer 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, promešati i pustiti da se prohladi. Sipati je u kesu za zamrzivac, odseci vrh kese i izvlacite linije po torti. Sacekajte da se blago stegne pa cackalicom ili štapicem za ražnjice povlacite linije po torti.

Oko torte stavite grubo secen lešnik. Dobro rashladiti.

Uživati u prelepom ukusu. Prijatno!

Savet