

Esterhazy



Sastojci

Potrebno je:

- 14 jaja
- 550 g šecera
- 5 vanilin šecera
- 250 g pecenih, mlevenih lešnika
- 250 g seckanih lešnika
- 7 kašika brašna
- 350 g putera
- 5 kašika džema od kajsije
- 250 g prah šecera
- malo ce?enog soka od limuna ili pomorandže

Priprema

Kora: Umutiti cvrst sneg od 14 belanaca, dodati 300 g šecera i 2 vanilin šecera, zatim lagano umešati 250 g seckanih lešnika i 7 kašika brašna. Od ove mase ispeci pet kora na 150 stepeni oko 15 minuta.

Fil: Penasto umutiti 14 žumanaca sa 250 g šecra i 3 vanilin šecera. Ovu masu skuvati na pari i ohladiti.

U ohladjenu masu dodati 350 g umucenog putera i 250 g mlevenih lešnika. Sve kore nafilovati, a poslednju namazati sa džemom.

Glazura: Napraviti belu masu od 250 g prah šecera i limunovog soka i malom kasicicom putera. Umucenu i glatku belu masu, stavimo preko džema.

Ukrasiti po želji. Prijatno!