

## *Esterhazi torta*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **300 g** belanaca
- **300 g** šecera
- **300 g** mlevenog pecenog lešnika
- **prstohvatsoli**

#### **Za krem:**

- **9** žumanaca
- **700 ml** mleka
- **3 kašike** brašna
- **1 kašik** gustina
- **150 g** mlevenih pecenog lešnika
- **300 g** maslaca
- **120 g** prah šecera
- **1** vanil šecer

#### **Za glazuru:**

- **250 g** prah šecera
- **3 kašike** vrele vode
- **2-3** kapilimunovog soka
- **2-3** kapiulja
- **3 kašike** džema od kajsije
- **50 g** cokolade

- 1 kašikaulja

### Za dekoraciju:

- 100 gkrupno mlevenog
- ili seckanog pecenog lešnika

## Priprema

Umutiti cvrst sneg od belanaca (sobne temperature) sa prstohvatom soli pa u više navrata dodavati šećer i mutiti dok se ne dobije cvrst sam. Belanca su u gramima ali to, u zavisnosti od velicine, bude 9-10 belanaca.

Dodati lešnike i lagano ih umešati žicom ili varjacom u sam.

Pripremiti 7 krugova od peki papira precnika 28 cm (torta je precnika 26 cm) i okrugli plehcic. Plehcic na sredinu malo premažite uljem ili maslacak, a onda stavite papir. Tako ce papir biti fiksiran za plehcic i neće vam se pomerati dok razmazujete masu za kore. Premazati i ceo papir pa onda sipati 3 veće kašike fila i razmazati ih u koru. Ispadi kore i ostaviti ih dok se sprema krem.

Skuvati krem od žicom umucenih žumanca u koja dodamo brašno i gustin sa malo mleka pa tu smesu lagano sipamo u šerpu sa mlekom i skuvamo krem na pari. Umesamo vanil šećer. Ostavimo krem da se ohladi.

U ohla?en krem dodamo lešnike. Umutiti maslac sobne temperature sa šećerom u prahu pa lagano umešati vanil krem. Ostavimo ga da se ohladi u frižideru.

Mikserom još malo mutiti krem, a onda filovati kore. Sa svake kore lagano skinuti papir. Koru koja ima najlepšu donju stranu ostaviti za kraj. Re?ati kore na tacnu i svaku premazati sa 3 supene kašike krema, ostatak je za premazivanje torte. Sedmu koru staviti da donja strana bude gore. Na tortu staviti papir, na papir plehcic ili poslužavnik, a na njega nešto teže. Ja sam stavila tešku šerpu. Ovo se radi da bi se torta poravnala. Ostaviti je oko pola sata da stoji u frižideru.

Izvaditi tortu pa je premazati džemom od kajsija koji smo na vatri rastopili sa kašikom vode i procedili kroz cediljku da ne bi bilo komadica voca. Ostaviti tortu dvadesetak minuta u frižider da se stegne džem pa onda tortu premazati okolo ostatkom krema. Džem ce osim divnog ukusa pomoci da kora ne upije glazuru od prah šećera.

Rastopiti cokoladu sa uljem i sipati u vrecicu za saranje (vrecicu staviti uspravno u jednu cašu). U ciniji kašikom umutiti prah šećer lagano dodajuci vrelu vodu kapi limunovog soka i ulja. Odmah razliti po džemu.

Dugackim, širokim nožem koji stalno kvasimo vrucom vodom brzo razmazati glazuru da bude ravna. Uzeti vrecicu sa cokoladom, odseci mali vrh i po secernoj glazuri ispisivati krugove pcevsi od sredine torte. Uzeti

cackalicu ili štapic za raznjice i povlaciti linije naizmenicno od sredine ka spoljašnjoj ivici torte pa od spoljašnje ivice je sredini, praveci šaru.

Tortu odmah sa spoljne strane obložiti krupno mlevenim ili seckanim lešnicima kako bi se sprecilo curenje glazure, što može da se desi.

Tortu ostaviti u frižider da se hladi i stegne.

Tortu je najbolje napraviti dva dana ranije kako bi bila što sočnija.

Danas se može videti da se pravi i glazure od istopljene bela cokolada, ali to nije po originalnom receptu.

## **Savet**

Esterhazi torta je još jedan biser madjarskih poslastičara, osmišljena polovinom 19. veka, a posvećena prinцу Esterhaziju koji je bio uveni diplomata i političar, a pripadao je veoma imućnoj porodici Esterhazi. I dan danas se budimpeštanski i bečki poslasticari spore oko originalnog recepta. Ovaj recept sam pronašla u časopisu Bazar osamdesetih godina i od tada ga koristim. Recept im je dao uveni bečki poslasticar Gerhard Matzku. Torta je izuzetnog ukusa i pravi se u posebnim prilikama.