

Esterhazi torta



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Za testo:

- **10** belanaca
- **5 kesica** vanilin šecera
- **400 g** kristal šecera
- **500 g** mlevenih prženih lešnika
- **malo** soli

Za kremu:

- **2 kesice** puding Burbon vanila
- **500 ml** mleka
- **3 kašike** kristal šecera (za puding)
- **10 žumanaca**
- **320 g** kristal šecera
- **4 kesice** vanilin šecera burbon
- **750 g** putera
- **4 kašike** višnjevice

Za belu glazuru:

- **300 g** šecera u prahu
- **4 kašice** soka od limuna
- **1** belance
- **2 kašice** ulja
- **malo** soli

Za cokoladnu glazuru:

- 50 g cokolade za kuvanje
- 1 kašicica ulja
- 2 kašike vode

Za ukrašavanje:

- 50 g krupno seckanih prženih lešnika
- 50 g mlevenih prženih lešnika

Za premazivanje pecenih kora:

- 10 kašika višnjevice

Priprema

Izrezati 5 krugova papira za pečenje promera cca 29-30 cm. Okrugli kalup za torte promera 26 cm namazati margarinom i staviti 1 okrugli papir i lagano krajevima noktijom utisnuti rubove.

Izrada kora: Raditi svaku koru pojedinačno od 2 belaca, 1 kesice vanilin šecera, 80 g kristal šecera, 100 g lešnika i malo soli. Belanaca sa malo soli umutite mikserom u čvrst sneg, dodajte šećer i vanilin šećer pa umutite. Na kraju dodajte mlevene lešnike i lagano varjačom umutite da dobijete glatku smesu. Testo stavite na papir za pečenje u okruglom kalupu i izravnajte.

Za pečenje ovih tankih kora ne trebaju vam stranice kalupa. Pecite u prethodno zagrejanj rerni na 210 stepeni deset minuta. Nakon 10 minuta kalup sa testom izvadite iz rerne. Dok je testo još toplo zajedno sa papirom za pečenje ga prebaciti na ravnu površinu i odmah ga malo maknite sa mesta na kome se peklo, te ostaviti da se ohladi. Postupak ponoviti još 4 puta i svaki puta dno kalupa za tortu premazati sa malo margarina i staviti novi papir za pečenje. Postupak izrade i pečenja kora traje cca 60 minuta, a dok se jedna kora peče mutite smesu za sledeću koru tako da se 60 min. posvetite izradi i pečenju kora. Žumanca za kremu sam podelila u 2 šerpe u svakoj po 5 žumanaca (meni je bilo lakše raditi kremu u dva puta zbog kolicine, a vi možete ako želite raditi svu kremu odjednom). Svaki puta kada sam odvojila belanac od žumanaca na žumanca sam stavila malo šecera (vec unapred izmerenog za kremu) da se žumanca ne bi okorila. Izrada kreme: Prašak za puding pomešajte sa 1,5 kašikom šecera i napravite puding u mleku da bude jako gust. 5 žumanaca sa šećerom dobro umutiti, dodati višnjevacu i u tu smesu umutiti vreo puding. Kada se masa ohladi dotati razraeni puter. Isti postupak je sa drugih 5 žumanaca. Ako je krema nešto ređa staviti je u frižider 15-20 minuta da se malo stegne. Slaganje kolaca: Kremu podelite na 5 delova. Stavite jednu ispecenu koru na tacnu za posluživanje sa stranicama koju ste prethodno posipali prelizima (da se testo ne bi lepilo na tacnu). Koru rukama ili kistom poprskajte sa višnjevacom i ravnomerno raširite po celoj površini pecene kore, te premažite prvim delom kreme, na to stavite drugu ispecenu koru koju na isti način poprskajte višnjevacom i premažite drugim delom i tako sve dok ne potrošite svih pet ispecenih kora, a zadnju ispecenu koru premažite petim delom kreme. Prostorija u kojoj

slažete tortu ne sme da bude topla, jer može doci do klizanja kolaca kao kod keks torti. Ako pocne da klizi odmah izravajte tortu i zajedno sa neutrošenom kremom stavite u frižider da se krema malo stegne i onda nastavite sa slaganjem torte. Kada ste složili i kremom premazali sve kore stavite u frižider da se krema malo stegne. Izrada bele i cokoladne glazure: Pre otpocinjanja izrade bele glazure pripremite cokoladnu glazuru tako što na laganoj vatri otopite cokoladu pomešanu sa vodom i uljem (ne sme provreti), jer se cokoladna šara nanosi na tek stavljenju mekanu belu glazuru, da bi se šare lepo formirale. cokoladnu glazuru sipajte u plasticnu kesicu sa nastavcima za ukrašavanje i stavite modlu sa najmanjim otvorom ili istu sipajte u vrh od neke deblje kesice na kojem se napravi manja rupica. Uvek je bolje napraviti nešto više cokoladne glazure pogotovo što se ista koristi za stavljanje lešnika na stranice torte. Takoe pripremite drveni štapic za ražnjic kojim cete šarati. Spremite seckani lešnik koji ide oko torte. Umutite 1 belance sobne temperature sa malo soli u cvrst sneg. Ako koristite belance jajeta koje ste netom pre izrade izvadili iz frižidera glazura ce se brzo stegnuti i šaru onda teško nanosite. Za svaki slucaj ne koristite odmah sav ulupan sneg nego manju kolicinu odvadite sa strane jer ako je belance preveliko onda navedena kolicina prah šecera nece biti dovoljna. U sneg dodajte 300 g šecera u prahu, limunov sok, i ulje i mutite mikserom. Ako je potrebno dodajte snega od belanaca. Treba da dobijete gust krem koji nije isuviše tecan ali ni pregust da se razmazuje i ne zapinje. Vrelim mokrim širokim nožem premazati tortu. Odmah nanosite cokoladnu šaru kružno u najmanje 3 kruga po površini bele glazure. U sredinu kruga zabodite cackalicu pa oznacite prvo polovinu, pa cetvrtine, i na kraju svaku cetvrtinu na 4 dela. Štapicem za ražnjic ili tupom ivicom noža vucite linije jednu ka dole, drugu ka gore. Tortu staviti u frižider da se malo stegne. Višak bele glazure ce skliznuti niz stranica torte i formirati male naslage bele glazure koju ce te kašikom odstraniti, a površinu tacne oko torte ce te prebisati kuhinjskim papirnim ubrusom.

Na kraju na stranice torte staviti malo cokoladne glazure te pomocu kartona na koji se stave iseckani lešnici utisnuti na glazuru na dnu, a na gornjoj strani isto uciniti sa mlevenim lešnicima i tako u krug dok se cela torta ne ukrasi.

Presek torte nisam mogla fotografisati jer je torta bila poklon, ali sam ipak na kraju uspela slikati jedno parce kada je torta vec bila naceta.

Savet

Za praznike sam dosta esto znala napravoto Esterhazi kriške pravouganog oblika za koje se ispee jedna kora u zepsiji od rene i podeli na 5 traka od po 7 cm. Nikada se nisam upustila u izradu okrugle torte i nekako me zainegriralo da se okušam i u takvom obliku torte. Za izradu te torte morate se naoružati strpljenjem i slobodnim vremenom za skoro jedno celo poslepodne sa kratkim pauzama dok se hladi krema ili dok se složena torta ne stegne da bi mogli da pristupite izradi glazure i ukrašavanju. Ova torta se ne radi na brzinu. Za prvi puta mi nije loše ispala iako nisam uspela dobiti prave esterhazi šare po kojima je uvena i prepoznatljiva. Ovu tortu treba napraviti bar 2 dana pre serviranja da bi se svi sastojci sjedinili. Kako stoji ona postaje sve lepša i lepša.