



17  58

ESTERHÁZY

AUSTRIA

Esterházytorte

Zutaten für 1 große Tortenform:

6 Eiklar	Für die Fülle:
200 g Zucker	6 Eidotter
1 Schuss Zitronensaft	80 g Zucker
200 g geriebene Mandeln	250 ml Milch
Butter zum	1 Pkt. Vanillezucker
Ausstreichen der Form	25 g Maisstärke
	200 g Butter

Eiklar steif schlagen. Zucker unter den Schnee heben, mit Zitronensaft aromatisieren und Mandeln einrühren. Eine Tortenspringform gut ausbuttern und den Teig darin bei 180 °C ca. 40 Minuten backen.

Teig aus der Form nehmen, nur kurz abkühlen lassen und noch warm mit einem langen scharfen Küchenmesser vorsichtig in 3 Tortenblätter schneiden. Für die Fülle Dotter, Zucker, Milch, Vanillezucker und Maisstärke dick schlagen. Butter extra schaumig rühren, die Creme löffelweise einmengen. Sobald sie kompakt und streichfähig ist, den ersten Tortenböden damit bestreichen, zweiten darauf setzen und abermals mit Creme bestreichen, mit dem letzten Tortenboden abschließen.

Für die Glasur in den Staubzucker tropfenweise kochendes Wasser einrühren und so lange weiter-rühren, bis sich der Kochlöffel mit einer dicklichen Creme überzieht. Eiklar einrühren und etwas Zitronensaft dazugeben. (Für diesen Vorgang ist etwas Geduld vonnöten, da es eine Weile dauert, bis sich die Glasur bindet.)

Etwa ein Drittel der Glasur mit Kakaopulver einfärben und beiseite stellen.

Die Torte zunächst mit der weißen Glasur überziehen und, während diese noch weich ist, mithilfe eines Zahnstochers mit der dunklen Glasur fischgrätartige dunkle Muster hineinmalen. Glasur stocken lassen, Torte kalt stellen und erst einige Stunden später aufschneiden.