

17  58

ESTERHÁZY



2005 Beerenauslese
Neusiedlersee-Hügelland

*Die edelsüße Spezialität des Burgenlandes.
Feine Süße im Duft mit Anklängen
von Blütenhonig und Rosinen, cremig und
weich am Gaumen mit elegantem Säurespiel.*



Esterházytorte

Von Christoph Wagner, Gastrosoph

Zutaten für eine große Tortenform:

6 Eiklar
200 g Zucker
1 Schuss Zitronensaft
200 g geriebene Mandeln
Butter zum Ausstreichen der Form

Für die Fülle:

6 Eidotter
80 g Zucker
250 ml Milch
1 Pkt. Vanillezucker
25 g Maisstärke
200 g Butter

Für die Glasur:

350 g Staubzucker
etwas kochendes Wasser
1/2 Eiklar
Saft von 1 Zitrone
1-2 EL Kakaopulver

- ❖ 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.