



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.

Esterházy Cake

Ingredients for 1 cake:

5 egg whites
¾ cup sugar
(very fine would be preferable)
1 tsp vanilla sugar
¾ cup finely ground peeled almonds

Cream Filling:
2 Tbs milk
½ cup sugar
(very fine would be preferable)
4 egg yolks
3 gelatine leaves
1 cup butter
2 ½ oz nougat
3 ½ oz vanilla pudding powder

Whisk together the egg whites, sugar and vanilla sugar. Stir in the ground almonds and spread out this mixture on a baking sheet lined with parchment paper about a quarter inch thick. Bake in a preheated oven to 350°F for about 19 minutes or until golden brown.

Over a double boiler, heat the milk, sugar, egg yolks and vanilla pudding powder until thick, add the hydrated gelatine that has been squeezed out to this mixture and stir until dissolved. Remove from heat and beat until cool and set aside. Cream the butter and nougat together. Strain the pudding mixture and slowly add to the butter mixture.

Spread this mass onto strips of the cake, layering as you go along being sure to keep the cream from oozing out of the sides.

For the top layer, spread apricot jam on the underside and glaze with white fondant the top side. Immediately, draw fine lines with the chocolate and pull a knife through the lines.

2 oz apricot jam
6 ½ oz white fondant
5 oz chocolate