

ESTERHAZY-TORTE

ZUTATEN für 1 Torte (20-24 cm Durchmesser)

8 Eiklar (= ca. 280 g)
 1 Prise Salz
 140 g Kristallzucker
 1 Msp. abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)
 je 1 Msp. Zimt + gemahlene Vanille
 200 g Mandeln (ungeschält, fein gerieben)
 40 g Mehl (glatt)

♥
 300 ml Milch
 150 g Kristallzucker
 1 Vanilleschote (Mark)
 37 g Vanillepuddingpulver (= 1 Packung)
 3 Eidotter
 20 ml Cognac
 300 g Butter, zimmerwarm

♥
 50 g Marillenmarmelade
 1 EL Rum

♥
 200 g Staubzucker
 ca. ½ Eiklar
 1 TL gepresster Zitronensaft
 20-25 g dunkle Kuvertüre

♥
 2 EL Krokant oder gehobelte Mandeln
 ev. kandierte Kirschen, Cocktail- oder Belegkirschen

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 180 °C Ober- und Unterhitze (170 ° Heißluft) vorheizen.
2. Die Eiklar mit der Prise Salz steif schlagen, Kristallzucker einrieseln lassen und weiter schlagen, bis der Schnee schnittfest ist. Zitronenabrieb, Zimt und Vanille unterheben.
3. Fein geriebene Mandeln und das gesiebte Mehl vorsichtig unterheben.
4. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und auf jedem jeweils 3 Kreise mit 20 cm Ø einzeichnen (bzw. 5 Kreise bei 24 cm Ø).
5. Die Eiweißmasse mit einem Spritzsack dünn auf die Kreise dressieren und diese zügig hintereinander im Rohr ca. 10 Minuten hellbraun backen. Zwischendurch das Rohr 2-3 mal öffnen, damit der Dampf entweichen kann. Die Böden sollen weder zu weich noch zu hart sein und an den Rändern leicht gebräunt.
6. Buttercreme: Für den Pudding 200 ml Milch mit Zucker und Vanillemark aufkochen. Restliche Milch mit dem Puddingpulver, Eidottern und Cognac glatt rühren und in die kochende Milch einmengen. Abkühlen lassen und dabei immer wieder umrühren, damit sich keine Klumpen bilden.
7. Die zimmerwarme Butter sehr cremig rühren. Den abgekühlten Pudding langsam und löffelweise in die Butter einrühren, bis eine glatte Buttercreme entsteht.



8. Alle Böden (bis auf einen) mit der Buttercreme bestreichen bzw. mit einer glatten Spritztüle Tupfen aufsetzen. Die Böden aufeinander setzen.
9. Marmelade mit Rum erwärmen und durch ein Sieb auf den verbleibenden Tortenboden streichen und glätten.
10. Glasur: Den Staubzucker durch ein feines Sieb drücken. Das Eiklar einrühren und den Zitronensaft dazugeben. Weiterrühren bis sich eine dickliche Glasur bildet. Eventuell tropfenweise kochendes Wasser dazugeben, wenn sie noch zu fest ist. Es dauert etwas, bis die Glasur bindet.
11. Die Schokolade langsam im Wasserbad erhitzen, eventuell etwas Kokosfett/-öl beimengen und die zähflüssige Schokolade in eine Dressierspritze mit feiner Tülle füllen.
12. Den mit Marmelade bestrichenen Boden mit der weißen Glasur überziehen und auf die noch weiche Glasur mit der Schokolade Kreise oder Streifen ziehen. Mit einem Grillspieß oder Zahnstocher in abwechselnde Richtungen das typische Fischgrat-Muster ziehen.
13. Den glasierten Deckel vorsichtig auf die Torte aussetzen.
14. Am Rand entlang Krokant aufbringen. Alternativ die Torte rundum mit gehobelten Mandelplättchen dekorieren und mit halbierten Cocktailkirschen belegen.
15. Die Torte vor dem Anschneiden einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen, damit die Buttercreme schnittfest wird.