



Esterhazy Torte

Zutaten:

- 8 Eiklar
- 200 g Staubzucker
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 1 Msp. Zimt (gemahlen)
- 150 g Mandeln (ungeschält fein gerieben)
- 40 g Mehl (glatt)

für die Füllung:

- 300 ml Milch
- 150 g Kristallzucker
- 1 Vanilleschote (ausgekratztes Mark)
- 40 g Vanillepuddingpulver
- 3 Eidotter
- 2 cl Kirschbrand
- 300 g Butter
- 80 g Marillenmarmelade
- 2 cl Rum

für die Glasur

- 350 g Staubzucker
- etwas Wasser (kochend)
- 1/2 Eiklar
- 1 Stück Zitrone (Saft)
- 1-2 EL Kakao

Deko:

- 2-3 EL Mandeln (gehobelt, geröstet)
- Kandierete Kirschen

Zubereitung:

Backrohr auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eiklar mit 2/3 des Staubzuckers halbsteif schlagen, Zitronenschale, Zimt sowie restlichen Zucker begeben und weiterschlagen, bis der Schnee schnittfest und glänzend ist.

Mandeln und das gesiebte Mehl sorgfältig unterheben.

Auf einem Backpapier 5 Kreise à 24 cm Ø aufzeichnen und jeweils dünn mit Teig bestreichen. Partienweise im heißen Backrohr bei leicht geöffneter Backrohrtür 8-10 Minuten hellbraun backen.

TIPP: Wenn Ihr das Papier mit zerlassener Butter einstreicht, dann geht das ablösen wie von selbst. Einfach auskühlen lassen, umdrehen und Papier abziehen.

Achtung: jeder Herd ist verschieden - immer auf Sicht backen, zu weich dürfen die Böden nicht sein und zu hart auch nicht - leicht gebräunt würde ich sagen.

Für die Füllung: Zuerst den Pudding zubereiten. Etwa 2/3 der Milch mit Zucker und Vanillemark aufkochen. Restliche Milch mit Puddingpulver, Eidottern und Kirschbrand glatt rühren, einmengen und dann abkühlen lassen.

Butter cremig rühren. Abgekühlten Pudding löffelweise in die schaumige Butter einmengen und rühren, bis eine glatte Buttercreme entsteht. Vier Böden mit der Creme bestreichen und aufeinander setzen, dabei etwas Creme für den Rand aufbewahren. Den 5. Tortenboden mit der Unterseite nach oben auf die Arbeitsfläche legen. Marmelade mit Rum leicht erwärmen und Tortenboden damit bestreichen.

Die Glasur zubereiten: In den Staubzucker das Eiklar einrühren und etwas Zitronensaft dazugeben. Rühren, rühren, rühren. Eventuell tropfenweise kochendes Wasser einrühren und so langeiterrühren, bis sich der Kochlöffel mit einer dicklichen Creme überzieht.. (Für diesen Vorgang braucht man etwas Geduld, da es eine Weile dauert, bis sich die Glasur bindet.)

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

Den übrig gebliebenen Boden auf einen passenden Tortenbackformboden setzen, zunächst mit der weißen Glasur überziehen und, während diese noch weich ist, die dunkle Glasur in ein Papierstanitzel füllen. Damit einige Kreise ziehen. Mit einem Zahnstocher ein Fischgrätenartiges dunkle Muster hineinmalen. Glasur leicht stocken lassen und vorsichtig auf die Torte gleiten lassen. Den Tortenrand mit restlicher Buttercreme bestreichen und mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen. Mit den Kirschen dekorieren.

Vor dem Anschneiden gut durchziehen lassen.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at