

Esterházy-Torte

Das Rezept für die Esterházy-Torte kommt ursprünglich aus Ungarn. Die feine Cremetorte mit Zuckerglasur ist aber auch in Österreich sehr bekannt und beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,5 h



Zutaten

für die Böden

300 g	Walnüsse (gemahlen)
30 g	Mehl (glatt)
11 Stk.	Eiklar
300 g	Zucker

für die Creme

250 ml	Vollmilch
2 Stk.	Eidotter
30 g	Vanillepuddingpulver
70 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
80 g	Nuss-Nougatmasse (ungesüßt, klein geschnitten)
300 g	Butter (weich)

für die Glasur

30 g	Marillenmarmelade
1 Stk.	Eiklar
170 g	Staubzucker
1 TL	neutrales Pflanzenöl

1 EL Zitronensaft
50 g Zartbitterkuvertüre
100 g geröstete Mandelblättchen

Zubereitung

1. Lass uns eine köstliche **Esterházy-Torte** zubereiten! Beginnen wir damit, den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorzuheizen und eine Springform (Ø 24 cm) vorzubereiten. Schneide 6 Blatt Backpapier in der Größe des Bleches zu und zeichne auf jedes Blatt einen Kreis (Ø 24 cm).
2. Für die Böden vermische die fein gemahlene Walnüsse mit Mehl. Schlage das Eiklar leicht an und lass Kristallzucker einrieseln. Schlage alles zu einem cremigen Schnee und hebe die Nuss-Mehlmischung unter. Streiche etwa 170 g des Teigs auf jeden Kreis und backe die Böden im vorgeheizten Ofen (mittlere Schiene) für etwa 15 Minuten, bis sie hellbraun sind. Nimm die Böden heraus und wende sie, ziehe das Papier ab und lasse sie auskühlen.
3. Für die Creme verrühre 60 ml Milch mit den Eidottern und Puddingpulver, bis alles glatt ist. Koche die übrige Milch mit Zucker auf, rühre die Puddingmischung ein und lasse sie unter Rühren aufkochen. Fülle den Pudding in eine Schüssel und rühre ihn mit dem Nougat kalt. Füge die Butter hinzu und schlage die Creme auf. Gib zirka 4 Esslöffel der Creme für den Tortenrand beiseite.
4. Bestreiche 5 Böden mit der Creme und setze sie übereinander auf den Boden der Springform. Lege den sechsten Boden darauf und drücke ihn an. Streiche den Tortenrand mit der übrigen Creme ein, lege den Tortenring darüber und schließe ihn. Bedecke die Torte mit Frischhaltefolie und stelle sie für ca. 2 Stunden kühl.
5. Öffne die Form und hebe den Ring ab. Bestreiche die Tortenoberfläche mit der Marillenmarmelade.
6. Für die Glasur rühre das Eiklar, Zucker, Öl und Zitronensaft cremig. Überziehe die Torte mit der Glasur. Schmelze die Zartbitterkuvertüre über ein Wasserbad, fülle sie in ein Papierstanzitzel und spritze sie spiralförmig im Abstand von 2 cm auf die noch feuchte Oberfläche. Ziehe mit einem Spieß abwechselnd einmal vom Rand zur Mitte und von der Mitte zum Rand Linien durch die Glasur. Bestreue den Tortenrand mit gerösteten Mandeln und fertig ist die Esterházy-Torte.

Tipp