

Esterházy-Torte



Rezept für 12 Portionen
Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Eiweiß / Eiklar	6.5 Stk.
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Eigelb / Eidotter	6 Stk.
Maisstärke / Speisestärke / Stärkemehl / Maizena	25 g
Staubzucker / Puderzucker	350 g
Kakaopulver	2 Esslöffel
Feinkristallzucker	280 g
Gemahlene / Geriebene Mandeln	200 g
Vollmilch	250 ml
Zitronensaft	4 Esslöffel
Butter	200 g
Leitungswasser / Stilles Wasser	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Im Gegensatz zur ebenfalls weltberühmten Sachertorte liegt die „Erfindung“ der Esterházy-Torte im Dunkeln. Der Unterschied liegt vor allem darin, dass die von einem Kocheleven des Hauses Metternich erstmals gebackene Sachertorte nach dem Eleven (und dem von seinem Sohn erst viel später gegründeten Hotel) benannt ist, während bei der Esterházy-Torte der Name des Kochs im Laufe der Jahrhunderte vor jenem des Herrscherhauses, in dessen Dienst er stand, verblasste. Aufgrund einer gewissen Ähnlichkeit mit dem berühmten, doppelt karierten „Esterházy-Stoffmuster“ wird angenommen, dass das Muster auf Torten und Schnitten davon inspiriert ist und der Torte ihren Namen verlieh.

ZUTATEN: 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 Päckchen 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

Zubereitung: Eiklar steifschlagen. 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. Torte aus der Form nehmen, nur kurz abkühlen lassen und noch warm mit einem langen scharfen Küchenmesser vorsichtig in 3 Tortenblätter schneiden. (Alternativ den Teig in drei Tranchen zu drei dünnen Teigblättern backen.)

Für die Fülle Dotter, Zucker, Milch, Vanillezucker und Maisstärke über Dampf schaumig schlagen, dann kaltschlagen. Butter schaumig rühren, die kalte Creme löffelweise einmengen. Sobald die Füllcreme kompakt und streichfähig ist, den ersten Tortenboden damit bestreichen, zweiten daraufsetzen und abermals mit Creme bestreichen, mit dem letzten Tortenboden abschließen.

Für die Glasur in den Staubzucker tropfenweise kochendes Wasser einrühren und so langeiterrühren, 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 hineinziehen. Glasur stocken lassen, Torte kalt stellen und erst einige Stunden später aufschneiden.

TIPP: Nach diesem Rezept lassen sich am Backblech auch die mindestens ebenso populären Esterházy-Schnitten herstellen.

© Dieses Rezept stammt aus dem Kochbuch Das Esterházy Kochbuch: Pannonische Köstlichkeiten und fürstliche Weine von Christoph Wagner.

Mehr zu diesem Kochbuch findest du hier.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1402-Esterhazy-Torte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at