

Esterhazy torta



težina: **srednje**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Kore:

- 8 bjelanjaka
- 200 g oraaha ili oguljenih badema
- 180 g šecera

Krema:

- 8 žumanjaka
- 250 ml mlijeka
- 150 g šecera u prahu
- 1 vanilin šećer
- 150 g margarina
- 50 g gustina

Priprema

Bjelanjke istuci u cvrsti snijeg, zatim postepeno dodavati samljevene orahe ili bademe pa šećer. Od dobivene smjese ispeci 6-7 okruglih listova cca Ø 24 - 26 cm do zlatnožute boje. Kore peci na papiru za pecenje kojeg ste prethodno premazali sa margarinom na temperaturi od cca 200 C 10-tak minuta.

U 200 ml mlijeka dodati žumanjce i šećer, a u ostalih 50 ml pomiješati gustin i dodati u smjesu sa žumanjcima i šećerom, te sve staviti na paru nerestajno mješajući dok se krema ne stisne. Ohladiti.

Margarin pjenasto umutiti pa postepeno dodavati kremu. Slagati kao na slici. Na kraju, po želji, možete staviti

limunsku glazuru.

Limunska glazura: 5 kašika soka od limuna, 180 g šećera u prahu. Šećer i sok od limuna mješati mikserom oko 15 minuta dok se sve ne sjedini i premazati gornji sloj.

Savet