Esterhazy Torte

Von Kuchenfee

In der Konditorei lernt man als Erstes, dass eine Esterházy Torte nicht von der Buttercreme lebt, sondern von ihren **hauchdünnen Japonaise-Böden** aus aufgeschlagenem Eiweiß, gemahlenen Haselnüssen und ein bisschen Mehl. Genau dieses Verhältnis macht den Unterschied zu jeder schweren Buttertorte aus dem Supermarkt und sorgt für diesen typischen, fast schmelzenden Biss beim Anschnitt.

Bei mir kommen **fünf Böden** übereinander, dazwischen eine zart abgekochte Vanille-Pudding-Buttercreme, oben drauf ein dünner Marzipandeckel mit dem klassischen Spinnenweb-Spiegel. Ich male mir die Kreise vorher mit einem Lebensmittelstift aufs Backpapier, dann werden die Schichten wirklich gleichmäßig dünn. Wichtig ist nur eines: **Butter und Puderzucker so lange aufschlagen, bis die Masse fast weiß ist**, sonst bleibt die Creme schwer und langweilig statt fluffig. Hier kommt mein Rezept für die klassische Esterházy Torte mit Japonais-Böden und feiner Buttercreme:

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	**45 min**	**n/a**	**50 min**

12 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

JAPONAISE BÖDEN

260 ml	Eiweiß
	etwa 6-7 Stück
260 g	Zucker
1 Prise	Salz
200 g	Haselnüsse
	gemahlen
60 g	Puderzucker
35 g	Mehl

FÜLLUNG

500 ml	Milch
120 g	Zucker
3 x	Eigelb
42 g	Speisestärke
	Mark einer halben Vanilleschote
260 g	Butter
	weich
60 g	Puderzucker
70 g	Haselnüsse
	gemahlen
4 cl x	Kaffeelikör
	zb: Sifonios

AUSSERDEM

200 g	Marzipanrohmasse
100 g	Glasur
100 g	gehobelte Mandeln oder Haselnüsse
	etwas Backkakao

Werkzeuge

- Waage
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Springform
- Schüssel

Zubereitung

1. BÖDEN

01 Für die Böden den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen. 5 Backpapierböden mit 24er Springformgröße markieren.

02 Eiweiß mit Salz & Zucker steif schlagen.

03 Mehl, Puderzucker, Mandelgrieß mischen und in 2 Portionen unter das Eiweiß heben.

04 Die Masse gleichmäßig auf alle Backpapierkreise verteilen und gleichmäßig verstreichen.

05 Sofort nacheinander für etwa 25 Minuten abbacken. Danach 100% auskühlen lassen.

2. CREME

01 Ein Schluck der Milch mit Speisestärke, Eigelb & etwas Zucker verrühren. Die restliche Milch mit dem Vanillemark und dem restlichen Zucker zum kochen bringen.

02 Sobald die Milch zu köcheln beginnt, einen Schluck davon zur Eigelbmasse rühren um diese zu temperieren. Dann unter rühren zurück zur kochenden Milch geben und aufkochen. Sobald die Creme einmal kräftig blubbernd aufgekocht ist, vom Herd nehmen, mit Puderzucker bestäuben und 100% abkühlen lassen. Das bestäuben mit Puderzucker verhindert die Bildung einer Cremehaut.

03 Die Butter mit Puderzucker 5 Minuten cremig weiss aufschlagen.

04 Gemahlene Nüsse & Likör dazu geben und kräftig unterrühren, dann in den erkalteten Pudding löffelweise unterschlagen.

3. ZUSAMMENSETZEN

01 Die Böden stürzen und vorsichtig das Backpapier entfernen.

02 Die erste Portion der Creme auf den Böden verstreichen und den nächsten Boden auflegen. Böden und Creme verarbeiten, jedoch einen kleinen Teil der Creme über lassen. Die Torte über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

03 Mit einem scharfen Sägemesser die Ränder der Torte ordentlich trimmen & mit der restlichen Creme einstreichen.

04 Gehobelte Mandeln einige Minuten um Ofen rösten. Dafür die Mandeln einfach auf ein Blech geben & dieses bei 180°C in den Ofen geben. Nach wenigen Minuten sollten die Mandeln schön goldig sein. Nach dem Rösten 100% aufkühlen lassen, dann den Rand damit garnieren.

05 Die Marzipanrohmasse mit etwas Puderzucker auf der Arbeitsfläche auf 24cm durchmesser ausrollen, eventuell trimmen und auf die Torte legen.

06 Einen kleinen Teil der Puderzuckerglasur abnehmen und mit etwas Backkakao einfärben, dann in eine Spritztüte geben. Puderzuckerglasur auftragen und glattstreichen und sofort danach mit dem Spritztüten dunkle Schokistreifen in die Glasur spritzen. Wärend die Glasur noch weich ist, das Muster einziehen.

07 Genießen.