



Tort Esterhazy

Dragii mei, cum sarbatoarea sfanta a Pastelui se apropie cu pasi repezi, incepem deja sa ne gandim la meniul pe care il vom pregati pentru masa de Paste.

Zilele acestea, Dr. Oetker a lansat o noua provocare food-bloggerilor, aceea de a pregati o reteta de prajitura care sa ocupe un loc de cinste pe masa de Paste. Campania [Paste 2017](#) a dat sfoara-n tara, m-a provocat si pe mine din nou, si iata ca dau si eu sfoara in tara si va provoc si pe voi sa ma sustineti asa cum ati facut-o si in campania trecuta. Cu ajutorul si sustinerea voastra am reusit sa castig premiul cel mare, lucru pentru care tin sa va multumesc inca o data din toata inima!

Asadar, familia mea se pregateste de sarbatoare! Cum? Pregatind cele mai gustoase si aspectuase preparate culinare! Ouale rosii, drobul, ciorba si friptura sunt preparatele de baza.



Pe langa acestea, in fiecare an, prepar si un desert mai sofisticat, care sa completeze masa sfanta de sarbatoare.

Bineinteles, reusita acestei retete se datoreaza si ingredientelor de calitate pe care le folosesc intotdeauna la preparare, asa cum sunt cele oferite de Dr. Oetker: zaharul

vanilat bourbon, vanilia de Madagascar, esenta de rom, amidonul de porumb.

Gama de produse Dr. Oetker este foarte variata, asa ca in functie de desertul pe care doriti sa-l pregatiti, cu siguranta veti gasi ingrediente de calitate. Pentru acest concurs am decis sa pregatesc un desert fin, apreciat la nivel international, respectiv tortul Tort Esterhazy. Am cautat retete...muulte, toate sustin ca detin originalul! Mi-a fost greu sa aleg o singura sursa de inspiratie, asa ca am consultat 2 surse de incredere:

<http://palachinkablog.com/esterhasy-torte/>,

<https://www.wien.info/de/einkaufen-essen-trinken/wiener-kueche/rezepte/esterhazytorte>.



Tortul Esterhazy a fost denumit dupa diplomatul Paul III, Anton Esterhazy. Reteta a fost conceputa la Budapesta la inceputul secolului XX, de catre marii cofetari ai acelor timpuri. Curand, reteta a fost preluata si de bucatria

vieneza. Tortul contine foi pregatite din albusuri si migdale sau alune, crema foarte fina pe baza de unt, dulceata de caise, completate perfect de o glazura de zahar.

Datorita gustului sau unic, tortul a devenit unul din cele mai faimoase din Europa!

V-am povestit cate ceva despre aceasta reteta, acum sa trecem la prepararea lui.

Foi

Ingrediente

- 8 albusuri
- 170 grame zahar
- 170 grame migdale/nuci macinate
- 40 grame faina
- Un praf de sare
- Zeama de lamaie

Preparare

Mai intai pregatim hartiile de copt pe care vom coace fiecare foaie. Taiem 6 foi de hartie de copt cu latura de 30 cm. Pe fiecare foaie cu ajutorul unui inel de tort, trasam conturul formei de 18-20 cm (in functie de diametrul pe care alegeti



sa-l folositi).

Preincalzim cuptorul la 200 de grade Celsius.

Albusurile se bat spuma cu un praf de sare si putina zeama de lamaie, apoi adaugam treptat zaharul si mixam pana bezeaua



este tare si spumoasa.



Adaugam migdalele/nucile macinate amestecate cu faina, si amestecam usor cu ajutorul unui tel/spatula pana cand



compozitia este bine omogenizata.



Fiecare hartie de copt se unge cu putin unt, pentru a fi mai usor sa scoatem foile coapte.

Distribuim compositia in mod egal pe cele 6 hartii de copt si nivelam pentru a avea foi cat mai frumoase.



Coacem fiecare foaie la 200 de grade aproximativ 8-10 minute (pana sunt usor rumenite pe margine).



Cu un cutit cu lama ascutita, desprindem foaie de hartia de copt, imediat ce am scos-o din cuptor.



Procedam asemenea cu toate foile, apoi le lasam sa se raceasca.

Crema de vanilie si unt

Ingrediente



- 8 galbenusuri

- 150 grame zahar
- 300 ml lapte
- 40 grame [amidon de porumb Dr. Oetker](#)
- 1 plic [zahar vanilat bourbon Dr. Oetker](#)



- Un praf de sare
- Rom Dr. Oetker sau coniac (aprox. 30 ml)



- 250 grame unt 80% grasime
- 100 grame gem de caise usor incalzit

Preparare

200 ml de lapte se pun pe foc impreuna cu zaharul si zaharul vanilat pana se incalzesc, fara sa ajunga la punctul de



fierbere. Galbenusurile, un praf de sare si amidonul se mixeaza cat sa se omogenizeze, apoi se



adauga restul de lapte (100ml).



Laptele incalzit se adauga peste galbensurile amestecate cu amidon, se omogenizeaza si se pun din nou pe foc mic, amestecand in continuupana cand crema se leaga.



Transferam crema intr-un vas curat, acoperim cu folie alimentara si o lasam sa se raceasca pe un



vas cu gheata sau cu apa rece. Din cand in cand, avem grija sa mai amestecam crema.



Untul se spumeaza bine, apoi incepem sa incorporam in el cate

putin din crema de vanilie fiarta. Mixam la viteza mica-medie
pana incorporam toata crema de vanilie.



Adaugam romul sau lichiorul si



omogenizam.



Crema este foarte fina si delicioasa.

Asamblare

Asamblare

Pe un platou asezam o foaie, o ungem cu un strat de crema, acoperim cu urmatoarea foaie, si tot asa.



Avem grija ca o parte din crema sa o pastram pentru nivelarea marginilor tortului. Pe ultima foaie ungem cu un strat foarte subtire de crema, apoi punem gemul de caise usor incalzit.



Punem tortul la frigider pentru 30 de minute.

Glazura

Ingrediente

- 1 albus
- 200 grame zahar pudra
- 1 lingura zeama de lamaie
- Cateva picaturi de apa fierbinte
- 30 grame ciocolata neagra
- Putin rom

Preparare

Topim ciocolata la bain-marie si o punem intr-un pos. O lasam deoparte pana cand pregatim glazura de zahar.

Intr-un vas, punem albusul cu un praf de sare si adaugam treptat zaharul pudra, pana cand obtinem o compozitie densa. Acum adaugam zeama de lamaie si o lingura de apa fierbinte . Compozitia trebuie sa nu fie nici groasa, dar nici sa nu curga, ci sa aiba consistenta cat sa poata fi nivelata.

Scoatem tortul de la frigider si turnam glazura de zahar deasupra.

Imediat, trasam linii subtiri cu ciocolata neagra topita. Cu ajutorul unei scobitori, trasam linii perpendicular pe ciocolata neagra.



Lasam la frigider putin sa se intareasca glazura, apoi barotam lateralele tortului cu fulgi de migdale sau nuca macinata.



Tortul se serveste a doua zi.



Nu uita!



Daca iti plac retetele explicate de mine, intra pe pagina mea de Facebook, [Alina's Cuisine](#), si da-mi un LIKE. Iti multumesc!



Ai încercat aceasta rețetă?

Ti-a placut? Impartasește cu noi rezultatul. Intra [aici](#) și

incarca fotografia facuta de tine. Nu iti face griji daca nu este profesionista, nici noi nu suntem. Vei gasi mai apoi fotografia ta pe aceasta pagina. Iti multumesc!