

## Торт «Эстерхази»

### Ингредиенты

#### Для коржей (примерно на 8 коржей):

- Белки - 8 шт
- Орехи - 1 стакан
- Сахар - 1 стакан
- Соль - щепотка
- Мука - 5 ст.л

#### для крема:

- Желтки - 4 шт
- Крахмал - кукурузный 20 г
- Сливки - жирные (не менее 33%) 150 мл
- Молоко - жирное 150 г
- Сахар - 150 г



Рейтинг блюда: 4.5/5

### Процесс приготовления

1

Орехи могут быть любые, но обычно берут грецкие для коржей, я брала фисташки. Их нужно будет немного посушить в духовке и потом измельчить, но не совсем в муку, а просто сделать немного мелкими.

2

Взбить белки с щепоткой соли до легкой пены и продолжая взбивать, добавлять понемногу сахар. Взбивать до стойких пиков. Всыпать постепенно ореховую крошку и осторожно перемешать. Перемешать буквально пару раз ложкой как бы собирая со дна тесто, не увлекаться. Белки должны быть очень свежими, если есть возможность приобрести белки, которые продают для кондитерских, было бы вообще хорошо,

так вы точно исключите попадание туда хотя бы капельки желтка.

**3**

На пергаменте нарисовать круги диаметром 20 см или так чтобы поместилось на лист от 2 до 3 коржа, не больше и перевернуть его на другую сторону.

**4**

Нанести ложкой тесто тонким слоем. Выпекать пока не будете понимать, что готово, коржи немного изменят цвет, станут более коричневыми. Не снимайте с пергамент сразу, им надо будет остыть. И если вы все сделали правильно и продукты были свежими, они очень легко будут сниматься.

**5**

Коржи выпекать в духовке при температуре 150 градусов.

**6**

Обычно для «Эстерхазы» делают заварной крем и соединяют его с обычным масляным. Я предлагаю сделать только заварной. Я взбила желтки с сахаром до пышной светлой массы и добавила туда крахмал. Довела до кипения молоко со сливками и тонкой струйкой вылила в смесь из яиц постоянно, очень быстро, помешивая венчиком. Затем быстро всю эту смесь вернула в кастрюльку и, не переставая помешивать, варила на слабом огне, пока крем не загустел. Остудила.

**7**

Теперь сама сборка торта. Промажьте каждый корж кремом, складывая их друг на друга. На последний нанесите абрикосовый джем и поставьте в холодильник.

**8**

Теперь сверху надо залить торт глазурью из белого шоколада, самая лучшая это та, что продается уже готовая, но если такой нет, то не смешивайте белый шоколад со сливками, как везде советуют, а просто купите очень качественную плитку белого шоколада, растопите ее вместе с чайной ложечкой оливкового масла и нанесите ровным слоем сверху торта (то есть просто залейте, когда джем немного пристынет), теперь растопите немного черного шоколада и поместите его в кондитерский мешочек или просто в воронку из пергамент с тоненьким отверстием.

Сначала нарисуйте спираль по всей поверхности торта, а затем возьмите шпажку и рисуйте ей как будто линии от середины до конца в разных направлениях, чередуя.

9

Поставьте торт в холодильник минут на 40, затем оформите бока или лепестками миндаля, или оставшимися орехами от скорлупы, как это сделала я.



Приятного вам аппетита :)