

Торт «Эстерхази»

Ингредиенты

Для коржей:

- Белки - 8 шт крупных яиц
- Фундук - , смолотый в муку 250 г
- Сахар - белый 300 г

для крема:

- Молоко - 500 мл
- Крахмал - 4 ст.л
- Коричневый сахар - светлый 200 г
- Желтки - 4 шт
- Сливочное масло - размягченное 400 г
- Настойка - вишневая 4 ст.л (или коньяк, или ром)

для покрытия:

- Белый шоколад - 200 г
- Кокосовое масло - 3 ч.л
- Конфитюр - абрикосовый 50 г
- Темный шоколад - 30 г
- Лепестки миндаля - для украшения



Рейтинг блюда: 4/5

Процесс приготовления

1

Духовку разогреть до 175С.

2

Взбить белки до устойчивых пиков, постепенно ввести сахар, продолжая взбивать. Аккуратно перемешать с молотым фундуком.

3

На 6 листах бумаги для выпечки нарисовать круги (Я обводила дно от разъёмной формы диаметром 24 см. Обводить лучше не на той стороне, где будет тесто). Смазать их сливочным маслом и аккуратно выложить на них тесто, стараясь, чтобы оно не выходило за края. Выпекать около 12 минут. Коржи должны немного подрумяниться. Слегка остудить и снять с пергамента.

4

Приготовить крем. Смешать крахмал с 200 мл молока, чтобы он полностью растворился. Взбить желтки с сахаром, добавить молоко с крахмалом и еще 300 мл молока, все это вылить в сотейник с толстым дном и довести смесь до загустения на среднем огне, постоянно помешивая. Кипятить не нужно. Продолжать взбивать смесь еще пару минут пока она немного не остынет и еще больше не загустеет. Снять с огня и дать полностью остыть. Чтобы заварной крем не покрывался корочкой, надо сразу его накрыть пищевой пленкой так, чтобы она плотно лежала на поверхности.

5

Сливочное масло взбить миксером в течение 1-2 минут, а затем постепенно добавить ячно-молочную смесь по 1 ст.л., постоянно взбивая. В конце добавить ликер или ром.

6

Выбрать самый симпатичный корж и оставить его для верхнего слоя. Смазать кремом пять оставшихся коржей, сверху положить 6-й и немного придавить. Обмазать бока торта кремом. Абрикосовый джем немного подогреть в микроволновке, если он очень густой. Покрыть им верхний корж и убрать торт в холодильник на 15-20 минут или больше.

7

Белый шоколад с кокосовым маслом растопить на водяной бане (сразу же поставить растапливаться темный шоколад), вылить его на охлажденный торт, быстро разровнять шпателем и немного потрясти торт, чтобы шоколад лег ровным слоем. Из бумаги для выпечки свернуть кулечек, влить в него темный шоколад, отрезать кончик, чтобы дырочка была совсем маленькой (не больше 1 мм). Мысленно наметить центр торта (можно там поставить точку

зубочисткой) нарисовать шоколадом аккуратные круги от центра к краю. Далее зубочисткой провести 8 прямых линий от центра торта к краям, деля торт на 8 сегментов. Вновь разделить каждый сегмент, но теперь двигаться от края к центру.

8

Бока торта обсыпать миндальными лепестками и поставить в холодильник на несколько часов.

Приятного вам аппетита :)