

Esterhazy-Torte – der Torten-Klassiker aus Ungarn

Die Esterhazy-Torte ist ein ungarischer Klassiker und begeistert mit einer köstlichen Kaffee-Buttercreme, zarten Baiser-Nuss-Böden und einer süßen Zucker-Schokoladen-Glasur. In unserem Rezept zeigen wir Ihnen, wie das Originalmuster ganz einfach nachzumachen ist.

Portionen: 12

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für den Mandel-Biskuit:

- 240 g Eiweiß (von zirka acht Eiern)
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 g Haselnüsse (gemahlen)
- 120 g Mandeln (gemahlen)
- 1 Prise Zimt

Zutaten für die Buttercreme:

- 300 g Butter
- 120 g Zucker
- 2 Eigelb
- 20 g Espresso

Zutaten für die Glasur:

- 200 g Puderzucker
- 15 g Eiweiß
- 1 EL Zitronensaft
- 50 g Kuvertüre oder Schokoglasur

Zutaten für die Dekoration:

- 50 g geröstete Mandelplättchen

Außerdem:

- Backpapier
- Backring (26 Zentimeter Durchmesser)

Backtemperatur: Zirka 15 Minuten bei 180 Grad

So bereiten Sie den Mandel-Biskuit für die Esterhazy-Torte zu

Das Eiweiß mit dem Zucker und dem Vanillezucker steif schlagen.

Tipp: Wenn das Eiweiß schön cremig geschlagen ist, lassen sich die gemahlene Mandeln und gemahlene Nüsse gut dazumischen.

Die Nüsse, Mandeln und Zimt miteinander vermengen und dann unterheben.

Jetzt fünf Ringe auf Backpapier aufzeichnen und die Masse gleichmäßig aufstreichen.

Tipp: Drehen Sie das Backpapier um, damit der Teig nicht mit dem Bleistiftabrieb in Berührung kommt!

Dann zirka 15 Minuten backen. Vor dem Einschichten in den Backring oder die Form das Backpapier vorsichtig abziehen.

So bereiten Sie die Buttercreme für die Esterhazy-Torte zu

Die weiche Butter und den Zucker mit einer Küchenmaschine schaumig schlagen, nach und nach die Eigelbe zugeben und mit Espresso aromatisieren.

Jetzt einen gebackenen und erkalteten Mandelboden in einen Backring legen und mit 1/5 der Buttercreme bestreichen. Anschließend den zweiten Boden auflegen.

Tipp: Wenn Sie Brösel übrig haben, weil Sie die Biskuitböden kleiner schneiden mussten, können Sie diese auf die Buttercreme geben.

Den Vorgang wiederholen, bis der letzte Boden aufgelegt wurde. Mit der restlichen Creme den Rand außen und die Oberfläche einstreichen. Für 30 bis 40 Minuten kühl stellen.

So gestalten Sie das Originalmuster auf der Esterhazy-Torte

Den Puderzucker, das Eiweiß und den Zitronensaft verrühren und oben als Glasur aufstreichen.

Nun mit der Kuvertüre Streifen spritzen und mit einem Zahnstocher oder Messer entgegengesetzt durchziehen, damit ein Muster entsteht.

Die Torte drehen und nochmals durchziehen. Und anschließend am Rand mit Mandelplättchen dekorieren.