

# Esterházy-Torte

ca. 14 Portionen



aufwändig

● bis zu 80 Min.



## Zutaten:

### Japonaise-Masse:

8 Eiklar (Größe M)  
220 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene  
Zitronenschale  
220 g geriebene Haselnüsse  
100 g geriebene Mandeln  
1 Prise Zimt

### Creme:

¼ l flüssiges Schlagobers  
80 g Staubzucker  
5 Dotter (Größe M)  
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
250 g Kokosfett  
Kirschwasser

### Zum Bestreichen:

Marillenmarmelade  
3 EL Wasser

### Zum Glasieren und Verzieren:

100 g Dr. Oetker Zucker Glasur weiß  
Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao  
100 g geröstete, gehackte Mandeln

## Wie backe ich eine klassische Esterházy-Torte?:

### 1 Japonaisemasse:

Eiklar mit Zucker, Vanille Zucker und Zitronenschale mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig steif aufschlagen. Haselnüsse und Mandeln mit Zimt vermischen, dazugeben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Masse in 6 Teile teilen und jeweils rund (26 cm Ø) auf Backpapierbögen streichen.

Ein Blech mit einem Tortenboden in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: ca. 10 Minuten**

### 2 Den Backvorgang mit den übrigen Tortenböden wiederholen.

**3 Creme:**

Schlagobers mit Staubzucker, Dotter und Vanille Zucker versprudeln und auf ca. 60 Grad erhitzen. Das Kokosfett dazugeben und so lange rühren, bis sich das Fett gelöst hat. Vom Herd nehmen, in eine Rührschüssel geben und im Kühlschrank ca. 1 Std. kalt stellen. Die erkaltete Creme mit dem Schneebesen vorsichtig cremig aufschlagen und mit Kirschwasser abschmecken.

- 4** Die erkalteten Tortenböden mit jeweils 1/5 der Creme zusammensetzen. Den Tortenrand mit der übrigen Creme bestreichen. Marmelade mit Wasser verrühren und gut aufkochen. Die Tortenoberfläche dünn mit der heißen Marmelade bestreichen. Die Torte 20 Min. kalt stellen.

**5 Zum Glasieren und Verzieren:**

Die Zuckerglasur nach Packungsanleitung vorbereiten und die Kakaoglasur in ein Spritztütchen geben. Die Oberfläche der Torte mit Zuckerglasur glasieren und die Kakaoglasur sofort spiralförmig auf die Zuckerglasur spritzen. Mit einem Holzstäbchen abwechselnd im gleichen Abstand von der Mitte nach außen und von außen zur Mitte hin durchziehen. Den Tortenrand mit Mandeln bestreuen. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.

**Tipps von Dr. Oetker Konditormeister**

- Die Japonaiseböden können auch paarweise gebacken werden. Heißluft auf 190 Grad einstellen und nach der Hälfte der Backzeit die Bleche durchwechseln.
- Für schöne runde Böden die Kreise (26 cm Ø) auf die Rückseite vom Backpapier mit Bleistift vorzeichnen. Die Böden nach dem Backen sofort mit einem Tortenring ausstechen.