



Hongarije

Esterházy-torta

Esterhazy-taart

8 eiwitten
200 gr. poedersuiker
de geraspte schil van 1 citroen
1 snuf kaneel
150 gr. geraspte amandelen (met schilletje)
40 gr. bloem
3 dl. melk
150 gr. suiker
1 vanillestokje
40 gr. vanillepuddingpoeder
3 eierdooiers
2 cl. kirsch
300 gr. boter
80 gr. abrikozenjam
2 cl. rum
300 gr. eiwitglazuur*
cacao
2-3 el. geschaafde geroosterde amandelen

**Dit eiwitglazuur maak je heel eenvoudig door twee eiwitten stijf te kloppen en er dan beetje bij beetje 300 gr. poedersuiker en 1 tl. citroensap onder te mengen.*

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Klop de eiwitten met 2/3 van de poedersuiker half stijf. Meng er citroenschil, kaneel en de rest van de suiker onder en blijf kloppen tot de massa stijf en lobbijg is. Meng er voorzichtig de amandelen en de gezeefde bloem onder.

Op een rol bakpapier teken je 6 cirkels van ongeveer \varnothing 24 cm. Bestrijk de cirkels dunnetjes met het mengsel. Bak ze in gedeelten met de ovendeur een stukje open, in ongeveer 8 tot 10 minuten lichtbruin. Maak ze met een spatel los van het papier en laat ze afkoelen.

Voor de roomvulling klop je de boter tot ze zacht is. Verwarm 2/3 van de melk met de suiker en de pulp uit het vanillestokje. De rest van de melk meng je met het puddingpoeder, de eierdooiers en de kirsch. Roer het glad, meng het door de melk-suiker-vanille en laat het afkoelen. Meng het dan door de zachtgeslagen boter en roer het tot een zacht en romig geheel. Verdeel deze crème over vijf van de deegcirkels en leg ze op elkaar, maar bewaar een paar el. van de crème om de taart mee af te werken.

www.ajvar.nl



Hongarije

De laatste koek leg je op een werkblad. Verwarm de abrikozenjam met de rum en smeer dat over de koek. Maak het eiwitglazuur en bedek er de met jam bestreken koek mee, maar houd 2 - 3 el. achter. Maak het met een spatel snel mooi glad. Deze koek leg je op de taart als toplaag.

Met het achtergehouden deel van de botercrème bestrijk je de zijkant van de taart. Druk daar voorzichtig de geschaafde amandelen tegen.

Voor de typerende versiering van de Esterhazy-taart meng je wat cacao door het restje glazuur, zodat het een mooi donkerbruin kleurtje krijgt. Vul er de slagroomspruit mee en spuit er cirkelvormige patronen mee op de taart. Trek er met de achterkant van een mes snel strepen door in tegengestelde richtingen. Laat de taart een tijdje in de koelkast staan voor je hem aansnijdt.