



ESTERHÁZY SCHNITTE – UNGARISCHE SPEZIALITÄT OHNE MEHL



Konditoren der ungarischen Hauptstadt Budapest haben die Torte zu Beginn des 20. Jh. entwickelt und nach Paul III. Anton Esterházy benannt. Der ungarische Fürst war Außenminister des österreichisch-ungarischen Kaiserreichs. Die glutenfreie Schnitte besteht aus leichten Baiser-Haselnussböden und einer Vanillecreme. Sie wird mit einem Guss verziert.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
12 Minuten



Kühlzeit
2 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

ZUBEREITUNG HASELNUSSBAISER

Mahle die Haselnüsse und röste sie in einer Pfanne ohne Fett, bis sie lecker duften. Lasse sie abkühlen.

Schlage das Eiweiß mit dem Salz steif. Füge den Zucker hinzu und rühre den Eischnee etwa 2-3 Minuten weiter. Siebe den Puderzucker und hebe ihn gemeinsam mit dem Vanilleextrakt, Zimt und den Haselnüssen unter den Eischnee. Fülle das Baiser in einen eckigen Backrahmen ein und verstreiche ihn. Backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Heißluft für etwa 10-12 Minuten – die Backzeit hängt stark davon ab, welches Backblech du verwendest. Solltest du kein gelochtes Blech verwenden, dann erhöhe die Backzeit auf 15-20 Minuten, damit das Haselnussbaiser durchbackt.

Nimm das Baiser aus dem Ofen und löse ihn vom Backrahmen und der Dauerbackfolie. Schneide ihn sofort in 4 breite Streifen und lasse sie auf einem Gitter abkühlen.

ZUBEREITUNG BUTTERCREME

Verrühre das Eigelb mit der Stärke, Milch und dem Vanilleextrakt in einem Topf klümpchenfrei. Rühre die Mischung bei mittelhoher Hitze auf dem Herd so lange, bis der Pudding eindickt. Streiche ihn durch ein Haarsieb und decke ihn an der Oberfläche direkt mit Frischhaltefolie ab, damit sich keine Haut bildet. Lass den Pudding auf Zimmertemperatur abkühlen.

Verrühre die zimmerwarme Butter etwa 5 Minuten, bis sie cremig ist. Rühre nach und nach den abgekühlten Pudding ein. Nach Belieben kannst du die Buttercreme mit etwas Kirschwasser, Mandellikör / Mandelsirup oder Rum verfeinern.

Bestreiche den ersten Boden mit der Creme und lege den zweiten auf. Fülle so die gesamte Torte innen und stelle sie für 1 Stunde in den Kühlschrank.

ZUBEREITUNG GLASUR

Verrühre das Eiweiß mit dem Puderzucker und Zitronensaft in einer Metallschüssel über dem kochenden Wasserbad für 5 Minuten, damit das Eiweiß pasteurisiert wird.

TORTE DEKORIEREN

Schneide bei Bedarf den Rand der Torte gerade ab. Streiche nun den weißen Guss auf die Oberfläche. Verrühre den restlichen Guss mit dem Wasser und Kakaopulver und fülle

HASELNUSSBAISER:

- 6 Eiweiße
- 1 Pr. Salz
- 50 g Zucker
- 125 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- ¼ TL Zimt
- 150 g Haselnüsse

BUTTERCREME:

- 3 Eigelbe
- 40 g Speisestärke (Maisstärke)
- 250 ml Milch
- 1 TL Vanilleextrakt
- 200 g Butter

GLASUR:

- ½ Eiweiß
- 100 g Puderzucker
- ½ Zitrone (Saft)
- 1 EL Kakao
- 1 TL Wasser



ESTERHÁZY SCHNITTE – UNGARISCHE SPEZIALITÄT OHNE MEHL

den Schokoladenguss in einen Gefrierbeutel ein. Verschließe ihn und schneide eine kleine Spitze ab, um Querstreifen auf die Schnitte zu spritzen. Ziehe mit einem Zahnstocher Linien durch die Schnitte.

Bestreiche den Rand der Schnitte mit etwas Buttercreme und klebe die gehobelten Mandeln auf. Kühle die Esterházy Schnitte für mindestens 30 Minuten, bevor sie in Scheiben geschnitten und serviert wird.



Die restliche Buttercreme kannst du 1 Woche im Kühlschrank oder bis zu mehrere Wochen im Gefrierschrank aufbewahren. Stelle sie vor der Verwendung rechtzeitig heraus und lasse sie auf Zimmertemperatur kommen, bevor du sie erneut verrührst und weiterverwendest.

Viel Spaß beim Nachbacken Eure Sally <3