

торт «Эстерхази»

Нужно:

Коржи (диаметр **19** см - **5** штук):

- Яичный белок - **5** шт.
- Сахар - **170** г
- Миндаль - **200** г

Крем:

- Яичный желток - **5** шт.
- Сливки **33%** - **100** г
- Сахар - **60** г
- Сливочное масло - **180** г
- Ванильная эссенция - **1** чайная ложка

Для отделки:

- Абрикосовый джем - **2** столовые ложки
- Шоколад белый - **100** г
- Подсолнечное масло - **1** столовая ложка
- Помадка для торта* - **50** г
- Какао-порошок - **1** чайная ложка
- Нарубленный миндаль - **80** г

Инвентарь:

- Термометр пищевой (если есть)
- Миксер
- Кондитерский мешок
- Пергамент
- Венчик
- Пленка

Получается: торт

*Найти помадку нужного цвета или окрашивать её с помощью какао - достаточно сложно. Поэтому, если декорирование торта не так важно, можно обойтись вообще без кругов и паутинки из помадки.

Приготовление:

1. Миндаль измельчаем, часть для коржей в муку, а часть для отделки гораздо крупнее. Если нет измельчителя, можно использовать кофемолку (у меня кофемолка не выдерживала...) или купить сразу миндальную муку.

2. Берем пергамент, рисуем круги диаметром **19** см. Нужно **5** заготовок.
3. Готовим коржи. Белки взбиваем до устойчивой пены. Не прекращая взбивать, постепенно добавляем сахар. Взбиваем до средних пиков.
4. Включаем духовку на **150** градусов.
5. Добавляем орехи и аккуратно вмешиваем их в меренгу. Перекладываем массу в мешок с прямой насадкой.
6. На все **5** заготовок из пергамента, по спирали укладываем внутрь окружности меренгу.
7. Кладем на противень **2** коржа. Готовим **35** минут (примерно), до золотистых краев. Повторяем с оставшимися коржами. Даем коржам немного остыть и аккуратно снимаем пергамент.
8. Готовим крем. Достаем сливочное масло для крема, чтобы оно размягчилось.
9. Соединяем в сотейнике желтки, сливки и сахар.
10. Ставим на плиту на средний нагрев и при постоянном интенсивном помешивании венчиком варим крем до состояния жидкой сгущенки. Если есть термометр, то ориентируемся на температуру около **80** градусов.
11. Накрываем заготовку пленкой в контакт и полностью остужаем.
12. Остывший крем взбиваем венчиком до однородного состояния. Не прекращая взбивать, постепенно добавляем нарезанное кубиками мягкое сливочное масло и ванильную эссенцию. Обязательно взбиваем вручную, иначе крем может расслоиться!
13. Собираем торт. На первый корж кладем **1/5** крема и разравниваем. Накрываем вторым коржом, кладем еще **1/5** крема и т.д. Внимание! Крем кладем только на первые **4** коржа.
14. **5** корж (верх торта) смазываем абрикосовым джемом и бока **1/5** крема. Обсыпаем бока миндалем. Ставим торт в холодильник на пару часов.
15. Топим белый шоколад на водяной бане и добавляем растительное масло. Заливаем торт.
16. Помадку соединяем с какао (либо используем тот цвет помадки что есть, если не существенно, чтобы круги из помадки были шоколадного цвета). Кладем в корнетик (или используем кондитерский шприц, или мешок с тонкой насадкой). Поверх белого шоколада, рисуем круги (примерно **6-7** шт.) помадкой. При помощи зубочистки делаем из кругов паутинку.

(Найти помадку нужного цвета или окрашивать с помощью какао - достаточно сложно. Поэтому, если декорирование торта не так важно, можно обойтись вообще без кругов и паутинки из помадки)
17. Торт готов. Перед подачей, даем постоять минут **20** при комнатной температуре, чтобы крем немного отогрелся.

Приятного аппетита! :)