



Hozzávalók

a tésztához:

12 tojásfehérje, 28 dkg kristálycukor, 28 dkg darált dió vagy mandula, 5 dkg finomliszt, késhegynyi őrölt fahéj

a tepsi kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, finomliszt

a krémhez:

1 csomag (40 gramm) főzni való vaníliaízű pudingpor, 3 tojás, 4 dl tej, 15 dkg kristálycukor, 30 dkg vaj vagy sütőmargarin

a tetejére:

7 evőkanál porcukor, 1 evőkanál víz, 1

tojásfehérje (ezek helyett 10 dkg fehér csokoládé is lehet), 5 dkg étcsokoládé

a díszítéshez:
durvára vágott mandula vagy mogyoró

1. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, közben apránként a cukrot is beledolgozzuk. A diót a liszttel meg a fahéjjal összekeverjük, lazán a tojáshabba forgatjuk.
2. Több tepsit kikenünk, liszttel behintünk, és a masszából 5, egyenként 23 centi átmérőjű kerek lapot kenünk rájuk egyenletesen. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 16-18 percig sütjük. A sütőből kivéve - vagyis amikor a tészta még forró - késsel elmozdítjuk a helyéről, különben leragad.
3. A krémhez a pudingport a tojásokkal meg egy kevés tejjel simára keverjük. A többi tejet a cukorral fölforraljuk, a tojásos masszát beleöntjük, és kevergetve 1-2 percig főzzük, ezalatt krémszerűen besűrűsödik. Megvárjuk, amíg kihűl, majd apránként a habosra kevert puha (szobahőmérsékletű) vajhoz (margarinhoz) adjuk.
4. A megsült tésztakorongokat egy 23 centi átmérőjű tortakarikával kiszúrjuk, hogy szép kerek legyenek, majd a krémmel úgy rétegezzük, hogy abból a torta oldalára is jusson. Fél órára a hűtőszekrénybe állítjuk.
5. Tetejére a porcukrot a vízzel meg a tojásfehérjével kevergetve megmelegítjük, a tortára kenjük, és mielőtt megdermedne, csokoládéval „kihúzzuk” - vagyis az olvasztott csokoládéből körben vékony körtét csurgatunk a bevonatra, majd fogvájóval átlósan elhúzgáljuk. A torta oldalához durvára vágott, pirított mandulát tapasztunk, végül rövid időre visszatesszük a hűtőszekrénybe.

Jó tanács

- Újabban a tortát máz helyett olvasztott fehér csokoládéval vonják be, és ezt cifrázzák az étcsokoládéval.
- A tésztához valókat csak akkor keverjük össze egyszerre, ha légkeveréses sütőnk van, amiben több tepsiben süthetünk egy időben, mert állás közben a massa összeesik. Ennek híján 5 részletben kell kikeverni a tésztát.

Jó tudni

- Esterházy Pál Antal (1776-1866), a nagy múltú történelmi család híres politikusa, külügyminiszter volt. Élete alkonyán lett kedvence a mandulás-csokoládés torta, ami azóta is őrzi a nevét. Dióval és mandulával is készítették-készítik azóta is.

16 szelet

Elkészítési idő: 3 óra

Egy szelet: 468 kcal