Esterházy torte recept

± 1.5 uur | ± 5.5 uur | 10 personen

Esterházy torta is een Hongaarse cake genoemd naar een prins. Deze cake is erg luchtig en gevuld met een heerlijke romige crème-vulling. Het motief van de taart is die van een spinnenweb, daarom kun je deze taart ook heel goed voor Halloween bakken. Ben je benieuwd naar hoe je deze lekkere taart kunt maken? Lees dan snel verder voor het recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 150 gram amandelmeel;
- 50 gram patentbloem;
- 220 gram kristalsuiker;
- 150 gram Brand New Cake Botercrème-mix;
- Amandelschaafsel;
- 70 gram Brand New Cake Fondant Glazuur Wit;
- 100 gram Callebaut Chocolade Callets Puur;
- Bakpapier;
- Spuitzak.

Overige benodigdheden:

- 30 gram Koopmans custard;
- 500 milliliter volle melk;
- 250 gram ongezouten roomboter;
- 8 eiwitten, maat M;

- 150 milliliter water;
- Aardbeien.

Recept

Het maken van de custard:

1. Meng de custard en 250 milliliter melk door elkaar heen.
2. Doe de overige melk in een pannetje en zet het pannetje op een laag vuur.
3. Verwarm de melk in de pan kort en roer er daarna het custard mengsel doorheen.
4. Haal de pan van het vuur af als de custard is ingedikt.
5. Laat de custard minstens 5 uur staan voordat je het verder gebruikt.

Het maken van de taart:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Doe de 8 eiwitten in een roestvrijstalen kom.
3. Klop de eiwitten stijf terwijl je geleidelijk aan de kristalsuiker erbij in doet.
4. Spatel daarna de amandelmeel en patentbloem door het mengsel heen.
5. Neem een vel bakpapier en teken hier cirkels van 16 cm op.
   Tip! Ik heb een bakvorm over getrokken.
6. Smeer precies op de cirkels een dun laagje eiwit.
7. Doe de cirkels dan voor 8 minuten in de voorverwarmde oven.
8. Herhaal stappen 5 tot en met 7, totdat je 7 cirkels van schuim hebt.
9. Laat alle 7 cirkels goed afkoelen.

Het maken van de botercrème:

1. Doe de Brand New Cake Botercrème-mix en 150 milliliter water in een kom.
2. Meng dit met een garde door elkaar heen.
3. Laat het mengsel 30 minuten staan.
4. Klop in 10 minuten de ongezouten roomboter zalvig.
5. Doe de opgestijfde custard door de opgeklopte boter heen.
6. Voeg daarna geleidelijk aan het water-mengsel door de boter heen.
7. Klop alles in 5 minuten op een middelhoge stand nog even goed door.

Het opbouwen van de taart:

1. Smeer een cirkel in met een laag botercrème.
2. Leg daar bovenop weer een cirkel en doe ook hier wat botercrème op.

3. Stapel zodoende alle cirkels op elkaar.
   Tip! Zorg ervoor dat je nog wat botercrème overhoudt.

Het verder afwerken van de taart:

1. Smeer de zijkanten van de taart af met de overige botercrème.
2. Smelt de chocolade en doe de gesmolten chocolade in de spuitzak.
3. Knip het puntje van de zak af.
4. Verwarm de fondant glazuur kort in de magnetron.
5. Giet wat fondant glazuur op de bovenkant van de taart.
6. Spuit met de gesmolten chocolade cirkels op de glazuur.
7. Ga hier met een satéprikker doorheen, zodat je een soort spinnenweb krijgt.
8. Druk het amandelschaafsel aan de zijkant van de taart.
9. Leg daarna nog wat stukjes aardbei op de bovenkant van de taart.

Handige informatie

Deel jouw Esterházy torte met ons!

Heb jij zelf met dit recept een Esterházy torte gemaakt? Dan vinden wij het mega leuk om te zien hoe die is geworden. Dit kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met @baktotaal, kunnen wij jouw Esterházy torte zien én delen op ons eigen account!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Molen de Hoop Amandelmeel 250gr (Art.nr.: DH79)
- 1 × Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 × Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 × BrandNewCake Botercrème mix 500g (Art.nr.: BNC00809)
- 1 × BrandNewCake Fondant Glazuur Wit 300g (Art.nr.: BNC00868)
- 1 × Callebaut Chocolade Callets Puur (811) 400g (Art.nr.: 811-E0-D94)
- 1 × BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 × Amandelschaafsel 100g (Art.nr.: BNC01310)
- 1 × Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)