Торт Эстерхази (26 сентября 2014)

А я вовсю тренируюсь перед мастер-классом в Москве.
Кто еще не пробовал готовить Эстерхази или по каким-то причинам боиться его готовить, приглашаю 4 октября в Кулинарную школу "Хлеб Соль" в 12.00. Вместе мы приготовим этот вкусный и красивый торт.
Записаться можно здесь.
Торт уедет завтра в садик радовать воспитателей на День воспитателя :)).
Я уже готовила этот торт, рецепт здесь. Единственное, в этот раз в крем положила нугу, крем получился Очень вкусным. А сверху залила сахарной помадкой.
Обязательно приготовлю для домашних, очень уж хочется отведать кусочка.



Комментарии (45)

electrolyte_14 25 сентября 2014 21:32

Везет же воспитателям.

eastflower 25 сентября 2014 21:34

Детям с ними тоже очень повезло. Садик очень хороший. Стараюсь порадовать их сладким, мне так проще :))

lily_rocha 25 сентября 2014 21:54

Шедеврально!Я не пробовала ещё готовить,но обязательно соберусь:)

eastflower 25 сентября 2014 22:03

Юля, спасибо! Очень советую, я его уже давно готовила, сегодня даже пожалела, что нельзя отрезать.

irsenas 25 сентября 2014 22:11

красавец!!!

eastflower 25 сентября 2014 23:16

Ирочка, спасибо!

manyasha_p 25 сентября 2014 22:37

Удачи тебе на мастер-классе. С удовольствием бы приехала тебя поддержать и научиться печь такой красивый торт, но, как всегда, находятся другие дела (((Вся надежда на то, что встретимся в Питере в следующем году)))

eastflower 25 сентября 2014 23:16

Мариночка, спасибо! Буду рада встретиться, в прошлый раз не удалось :((, надеюсь в следующем все сложится.

margeriten26 25 сентября 2014 23:35

Когда-то это был мой любимый торт. Вкусный невероятно и крем фантастический!

eastflower 26 сентября 2014 10:33

Леночек, как я тебя понимаю, он очень вкусный. Все-таки классика всегда остается классикой.

kjyara 26 сентября 2014 00:01

спасибо за рецепт. на выходных буду делать (страшно:)). скажите, пожалуйста, может есть какой-то секрет как ровно и красиво бока торта обсыпать - у меня всегда получается как-то криво и куцо, зато вся кухня потом в крошках:))

eastflower 26 сентября 2014 10:35

Рада, рада. У вас все получится. Это не так сложно :)).Обсыпаю так, торт обмазываю кремом с боков и верх джемом. Даю постоять хотя бы 30 минут в холодильнике. Потом поддеваю торт с краю и беру на ладонь (левую). Потихоньку кручу его, а правой рукой обсыпаю над тарелкой лепестками. Потом с помощью лопатки ставлю на подложку или тарелку. Медовик точно также. Но медовик надо брать сразу, как крем намазали, быстро обсыпать, а потом уже в холод настаиваться. Потом его уже не взять будет :)). Можно на крутящейся подставке.

kjyara 26 сентября 2014 12:18

спасибо большое! так и сделаю:))

magdacook 26 сентября 2014 00:05

выглядит идеально!

eastflower 26 сентября 2014 10:36

Мариночка, спасибо!

kinda_cook 26 сентября 2014 00:06

Лена, паутинка идеальная!!! у меня такая не получается, помадка застывает почему-то моментально, и полоски тянуться совсем некрасиво…у тебя выглядит очень профессионально!

eastflower 26 сентября 2014 10:37

Викуль, я помадку подогрела на водяной бане и добавила 1 ст.л. горячей воды. Так как у меня был пакетик "Парфе" (мне его немного не хватило), то она не растеклась, пришлось спатулой немного размазать. А нож окунула в горячую воду перед тем, как проводить. Получилось легко. Буду рада, если тебе это поможет.

happyhomecook 26 сентября 2014 00:15

Вид-просто роскошный!!!!Супер!

eastflower 26 сентября 2014 10:38

Спасибо большое! Репетирую, чтобы не оплошать :))

lifetastesgreat 26 сентября 2014 07:59

я обожаю Эстерхази! Леночка, желаю тебе отлично провести время на МК!

eastflower 26 сентября 2014 10:38

Анечка, спасибо огромное!

sunpolina 26 сентября 2014 09:45

Красавец :)

eastflower 26 сентября 2014 10:39

Полиночка, спасибо!

anya_gal 26 сентября 2014 10:15

Потрясающий красавец получился.

eastflower 26 сентября 2014 10:40

Анечка, спасибо!

agro_al 26 сентября 2014 13:25

Какой красавчик получился! Ох, и любят же тебя воспитатели, думаю))) И не только за тортики!

eastflower 26 сентября 2014 13:52

Мариночка, спасибо! Я их тоже очень люблю, они у нас замечательные, что у младшего, что у старшего. Найдут всегда подход к детям, можно у них спросить, посоветоваться по поводу поведения. У них ведь опыт ого-го какой. Мне так проще их всех поздравлять :)). Я теперь люблю сладкие подарки делать. Мне в радость и людям тоже :))

vsetajnoejavnoe 26 сентября 2014 14:31

а что представляет собой помадка? я как раз хотела эстерхази недавно делать, но у нас белого шоколада, кроме пористого, не продают, только из-за этого не стала.

eastflower 26 сентября 2014 16:31

Помадка - это смесь сахарной пудры, глюкозы, ну, в промышленной еще куча всего есть. Но мне дома готовить сейчас никак не получается :((.

kjyara 26 сентября 2014 20:58

Елена, а можно еще вопрос начинающего повара:)) помадка кладете вместо яблочного джема, черного и белого шоколада или вместе, тогда помадку когда класть? спасибо!

eastflower 26 сентября 2014 22:56

Помадка кладется поверх абрикосового джема (если нет его, то можно яблочный). Вы на верхний корж тонко размазываете джем, даете ему застыть в холодильнике 30-40 минут. Сверху выливаете подогретую помадку, она сама хорошо растекается, но у меня в этот раз было ее мало, поэтому я ей помогла спатулой. Вместо помадки также выливаете растопленный белый шоколад.

kjyara 26 сентября 2014 23:16

спасибо Вам большое! помадку уже купила, а сверху помадки - черным шоколадом рисуем, правильно?

eastflower 27 сентября 2014 08:00

Да, шоколад растопить на водяной бане или в микроволновке, помесить в кулек из пергамента, отрезать кончик и рисовать.

sovenok_ksu 26 сентября 2014 21:14

Слушай, везет вашим воспитателям! :))) Вкусный торт, пекла когда-то. И красивый такой у тебя, ровненький! :)

eastflower 27 сентября 2014 09:37

Спасибо! Я старалась 2-х зайцев убить: приятное сделать и потренироваться :))

halynatykhoruk 27 сентября 2014 02:45

а я даже не представляю какой на вкус этот всем известный торт .Лен-идеальный торт! удачи в Москве!

eastflower 27 сентября 2014 08:01

Галенька, спасибо! Попробуй, сделай, он легко готовится :))

halynatykhoruk 27 сентября 2014 13:03

да надо будет как-то попробовать.

kjyara 28 сентября 2014 11:14

сделала! страшненький, конечно (помадки не хватило), белки плохо взбились и коржи получились тонюсенькие, поэтому, как Вы раньше писали, чуть размокли от крема, но - вкуснющий!!!!!!!!спасибо Вам большое за подсказки и помощь! и рецепт!

eastflower 28 сентября 2014 11:43

Вы его сделали!!! Это так радует :)). Для первого раза получилось все очень хорошо (видели бы вы мой первый :))), немного практики и получится идеально, главное, что вы отметили свои ошибки, которые обязательно исправите в следующий раз. Спасибо вам огромное, мне очень-очень приятно, что пост мотивировал вас сделать. Зато теперь вы знаете, что это не так страшно, чем кажется :))

kjyara 28 сентября 2014 19:18

спасибо! на следующих выходных буду исправлять ошибки:)))

lifetastesgreat 29 сентября 2014 14:38

Лен, а что за нугу ты в крем добавляла?

eastflower 29 сентября 2014 15:43

Анечка, я ее в Германии покупала - на вкус - это шоколад с очень мелко перемолотым фундуком.

flamebelle 29 сентября 2014 16:38

ЛеночкА, поздравляю с МК! Ты умница!!!Фирменный узор Эстерхази у меня таким никогда не получался! А торт просто супер!

eastflower 29 сентября 2014 19:35

Оксаночка, спасибо! Торт очень вкусный, но сытный.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

