

Esterházy rezy



Potrebuje:

Cesto:

10 bielkov,
30 g kryštálového cukru,
30 g mletých orechov,

Krém:

400 ml mlieka,
4 PL polohrubej múky,
10 žĺtkov,
200 g práškového cukru,
1 vanilkový cukor,
125 g masla,
125 g helie
50 ml rumu,

Poleva:

šťava z 1 citróna,
100 g práškového cukru,
1 KL oleja.

Postup:

Bielka vyšľaháme s cukrom na tuhý sneh. Zľahka primiešame orechy. Cesto rozdelíme na 3, resp. 4 plechy s papierom na pečenie. Pečieme 10-15 minút na 200°C, kým povrch jemne nezhnedne. Necháme vychladnúť. Potom opatrne stiahneme papiere z korpusov. Pripravíme si krém. Polovičné množstvo mlieka dáme zohriať s vanilkovým cukrom, v druhej polovici rozšľaháme múku a pridáme žĺtky. Zmes vlejeme do mlieka a za stáleho miešania varíme do zhutnutia. Necháme vychladnúť. Párkrát premiešame, aby sa nevytvorila kôrka. Medzitým si vyšľaháme maslo a heliu s cukrom a rumom do peny. Vychladnutú zmes spojíme s maslovou hmotou. Pláty cesta natrieme krémom, ukladáme na seba, vrchný plát natrieme opäť tenkou vrstvou krému a polejeme citrónovou polevou. Necháme stuhnúť v chladničke a po hodinách nakrájame zákusok na rezy.