

## Magyarország tortái 2008-2009.

A Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete az államalapítás tiszteletére 2007 óta minden évben kiválasztja és közkinccsé teszi egy olyan tortakülönlegesség receptjét, amely ízvilágát, készí-tési technológiáját tekintve a legszebb kézműves hagyományokat újítja meg. Az ország tortáját min-den évben augusztus 20.-án kóstolhatjuk meg először, számos cukrászdában.

Az alábbi két recept egy-egy 16 szeletes torta elkészítéséről szól, mindkét torta eredetileg a Zila kávéházban készült, Zila László cukrászmester alkotása.

### Szatmári szilvatorta (Az ország tortája 2008)

#### A piskóthoz:

- 0,34 kg aszalt szilva
- 0,06 l Casino Rum
- 0,07 kg dió (finom)
- 0,12 kg vaj
- 0,12 kg porcukor
- 0,12 kg egésztojás
- 0,14 kg liszt
- 0,005 kg sütőpor
- 0,005 kg fahéj
- 0,007 kg citrom héj
- 0,003 kg só
- 1 db vanília rúd



Az aszalt szilvát felkockázzuk, majd egy edénybe vizet forralunk, és mikor forr a víz, be-lerakjuk a szilvát, és addig hagyjuk a vízben, míg felpuhul (nem szabad megfőzni). A szilvát leszűrjük, és azonnal lehűtjük hideg vízzel.

Az egész tojást leengedjük egy edénybe, és belekaparjuk a vanília rúd belsejét. A szilvát belerakjuk egy üstbe, és ráöntjük a rumot. A vajat a porcukorral habosra keverjük (nagyon habosra), majd hozzá adjuk a tojás keveréket, és addig keverjük (habosítjuk), míg egy nagyon könnyű krémmé nem válik.

Ha mindent a megfelelő időben, illetve hőmérsékleten csinálunk, akkor nem fog össze-futni. A kihabosított alapot ráöntjük a szilvára, majd könnyedén összekeverjük úgy, hogy közben hozzászórjuk az előre összekevert szárazanyagokat. Addig keverjük, míg egynemű nem lesz. Nem szabad túl sokáig keverni, mert nagyon tömörre válik.

A kikevert masszából három 0,34 kg-os (nyersen) adagot tudunk kimérni majd 23 cm átmérőjű, és 1 cm magas lapokat kikenni.

Sütés: 210°C-on 10 percig. Ha kisült a piskóta, a tetejét meglintjük porcukorral, majd meg-fordítjuk.

#### A krémekhez:

##### Marcipán krém:

- 0,13 l tej
- 0,10 kg tojássárgája
- 0,10 kg marcipán(1x-es)
- 0,011 kg keserű marcipán

A marcipán alap elkészítése a következő. A tejet (2/3 részét) a cukorral felforraljuk, és fokozatosan hozzáadjuk a leeresztelt marcipánokat, majd a maradék tejjel (1/3 rész) elkevert tojást. Folyamatosan keverjük, hogy ne legyen csomós, valamint azért, hogy le ne égjen. Fő-zés után turmixoljuk

### Csoki krém:

- 0,09 l tej
- 0,05 kg tojássárgája
- 0,03 kg kakaó massza
- 0,06 kg cukor

Csoki alapkrém készítése. A tejet (2/3 rész) a cukorral felforraljuk, majd fokozatosan (keverés közben) hozzáadjuk a kakaó masszát és a tejjel (1/3 rész) összekevert tojást. Addig főzzük, míg be nem sűrűsödik. Vigyázni kell, mert könnyen leég! Főzés után turmixszoljuk. Lehetőleg a betöltés előtti napon főzzük le.

### Szilvapálinkás szirup:

- 0,03 l Szilvapálinka (eredeti)
- 0,03 l Cukorszirup (50%-os)

### A betöltéshez:

- 0,09 kg marcipán alap
- 0,13 kg tejszínhab
- 0,03 kg zselatin (főzött)
- 0,20 kg csoki alap
- 0,10 kg tejszínhab
- 0,02 kg Főzött zselatin
  - 0,25 l víz
  - 0,04 kg zselatin

A kisült lapokat megkenjük a pálinkás sziruppal, majd keneljük a 0,05 kg házi szilvalekvárt kenünk, és megszórjuk pörkölt finomdióval. A lapokért 0,02 kg zselatint lemezeire rakunk egy 23 cm-es átmérőjű és 6 cm magas karikába.

Azért kell karikába tölteni, mert a csoki alap betöltésénél még nagyon lágyak. A karikába helyezünk egy megkent piskótát, majd a csoki alap megadott csoki krémet beletöltjük, de nem az összest, mert kell hagyni egy keveset a tetejére (kb. 0,03 kg). Egyenletesen elkenjük, majd ráhelyezzük a következő megkent piskótát, majd elkenjük a bekevert marcipán krém 3 részét.

Az elkent krémre rakjuk a harmadik megkent piskótát, majd a maradék marcipán krémet rákenjük, és a félrerakott csoki krémmel megmárványosítjuk a felületét. Hűtőbe rakjuk, kb. 3 óra elteltével szeleteljük (16 szeletes), és tejszínnel, aszalt szilvával, valamint pörkölt stiftelt mandulával díszítjük.



# Pándi meggytorta (Az ország tortája 2009)

## A piskótához:

- 3 db egész tojás
- 0,175 kg kristálycukor
- 0,140 kg friss meggy
- 0,033 kg tej (2,8 %)
- 0,1 kg olaj
- 0,070 kg olvasztott vaj
- 0,190 kg liszt
- 0,005 kg sütőpor
- 1/2 db citrom (héj+lé)
- 0,002 kg fahéj



Az egész tojást a cukorral felmelegítjük csipőteppőn. Majd a meggyet (enyhén megpároljuk), majd az olajat, vajat, tejet, valamint a citromot és jól elkeverjük. A kevert tojásba hozzáadjuk a bekevert meggyhez és lazán elkeverjük. Az összemért szárazanyagokat folyamatos keverés közben hozzáadjuk a tojásos alaphoz, de vigyázni kell, nehogy lekeverjük a masszát. A bekevert massa enyhén folyós állagú lesz.

A bekevert piskótát 3 db 23 cm átmérőjű karikába mérjük. Egy piskóta lap 28 dkg.

Sütés: 210°C-on, 10-12 percig. A piskóta nagyon puha, laza szerkezetű, ezért vigyázni kell, nehogy kiszáradjon. Sütés után a felületét meghintjük cukorral, majd rárakunk egy sütőpapírt és azonnal megfordítjuk.

## A krémekhez:

### Alapkrém:

- 0,2 liter tej
- 0,08 kg kristálycukor
- 0,1 kg tojás sárgája
- 0,14 kg fehér csokoládé
- 0,15 kg mascarpone

A tejet a cukorral és a mascarpone-val felforraljuk, hozzáadjuk a fehér csokoládét, majd folyamatos keverés közben újraforraljuk. Ekkor csurgatjuk hozzá a tojássárgáját, amivel besűrítjük. Végül, még forrón, leturmixszoljuk.

### Meggytöltelék:

- 0,36 kg meggy (mirelit)
- 0,18 liter meggylé
- 0,07 kg kristálycukor
- fél citrom reszelt héja
- negyed citrom leve
- fahéj (egy csipet)
- 6 ml Cherry brandy

A meggyet le kell darálni, majd a citromhéjjal és citromlével bekeverni. A pudingport feloldjuk a meggylé egy részével, a többit pedig felforraljuk a cukorral, majd a pudinggal besűrítjük. Ekkor hozzáadjuk a meggyet és tovább kevergetjük, míg egyet nem rottyan.

## A betöltéshez:

- 0,4 kg Alapkrém
- 0,2 kg Tejszínhab
- 0,04 kg főzött zselatin

A tortát 23 cm átmérőjű 6 cm magas karikába vágjuk. A piskóták között kenjük 0,15 kg meggykrémrel. A tejszínes krémet három részre osztjuk, majd piskótával megegyező vastagságban betöltjük a tortát. Végül a tortát megpároljuk a meggytöltelékkel.

A tortát finomra darált pörkölttel megszórjuk. Szeletenként tejszínrózsát dresszírozunk, majd csokoládé-pasztillával, meggyel és zöld marcipánlevelekkel díszítjük.