

A „Nagyi kedvence” a Magyarország Cukormentes Tortája verseny győztese

A szegedi Virág Cukrászda és Kávéház hozzáadott cukor nélkül készült alkotása nyerte idén a Magyarország Cukormentes Tortája versenyt, amelyet az Egy Csepp Figyelem Alapítvány minden évben a Magyar Cukrász Ipartestülettel együtt hirdet meg. A „Nagyi kedvence” győzelmét Budapesten, az Országház Vadásztermében tartott sajtótájékoztatón jelentették be, ahol az augusztus 20-i programok mellett kihírdették a 2022-es Magyarország Tortáját, amely a „Huncut szilva herceg” nevű édesség lett. A győztes tortákat augusztus 19-től lehet megkóstolni, mikortól az ország számos cukrászdájában és Budapesten, a Magyar Ízek Utcáján is árusítják.

A Magyarország Cukormentes Tortája versenyre, melyet 11. alkalommal rendezett meg az Egy Csepp Figyelem Alapítvány és a Magyar Cukrász Ipartestület, az ország bármely cukrászdája és vendéglátó egysége nevezhetett. A cukrászok elsősorban a Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége által jóváhagyott alapanyaglistát használták fel tortáik elkészítéséhez.

Az idei győztes a „Nagyi kedvence” lett, melyet a szegedi Virág Cukrászda és Kávéház cukrászmestere, Gyuris László készített. Az elegáns küllemű, hozzáadott cukor nélküli tortában az üde, kellemesen savanykás málnavelő, a fehér csokoládés piztácia ropogós, valamint a könnyű mascarpone mousse harmonikus ízvilágát némi hibiszkusz virág és csipkebogyó velő teszi teljessé. A piskóta mandula- és kókuszlisztből készült, így gabonalisztet sem tartalmaz.

Gyuris László pályaválasztását szeretett nagymamája inspirálta, akinek konyhájában az ő első süteményei is készültek. A „Nagyi kedvence” az ő tiszteletére született meg. A szegedi cukrász másodszor nyerte meg versenyt, miután 2019-ben „Kicsi Gesztenye” elnevezésű tortája bizonyult a legjobbnak.

A „Nagyi kedvence” energiatartalma **233,8 kcal szeletenként, míg szénhidrát értéke 11,9 g** vagyis a cukorbetegek számára is jó választás lehet, de mindenkinek ajánljuk, aki ügyel arra, milyen összetevőkből áll, amit elfogyaszt. A torta laboratóriumi vizsgálatait a Wessling Hungary Kft., független élelmiszervizsgáló laboratórium végezte.

A nyertes az Egy Csepp Figyelem Alapítvány főtámogatója, a Dcont® vércukormérőket fejlesztő 77 Elektronika Kft. fődíját, egy Zsolnay porcelán vázát vehetett át a Parlamentben. Különdíjként a Zsolnay Porcelán Manufaktúra által felajánlott, kézzel készített tortatálat kapott.

A második helyezett Sztaracsek Ádám és Szirmai Péter, a komáromi Jánoska Cukrászda cukrászainak alkotása, a „Csokoládé királyfi” lett, a harmadik díjat Sabján Adrienn, a Cake to go Budapest cukrásza, az „Epres túrógombóc” torta megalkotója érdemelte ki.

Az Egy Csepp Figyelem Alapítvány és a Magyar Cukrász Ipartestület 2012-ben indított programjának célja, hogy felhívja a cukrászok figyelmét a kiegyensúlyozott étrendbe illeszthető, hozzáadott cukrot nem tartalmazó sütemények iránti növekvő igényre. A program Magyarország Kormánya támogatásával valósul meg.

Az idén 16. alkalommal megrendezett **Magyarország Tortája** versenyen a **nagykőrösi Vanília & Gelarto** cukrászának kreációja, a „Huncut szilva herceg” elnevezésű torta nyerte el a Magyarország Tortája címet.

További információ, és augusztus 16-tól a tortákat árusító cukrászdák listája elérhető a www.magyarorszagcukormentestortajaverseny.hu és a www.cukraszat.net weboldalon.

Sajtókapcsolatok: Tamás Dorka – tamasdorka@tamasdorka.hu - 30 474 5592

Kommunikáció: Gémes Renáta – diabetes@egycseppfigyelem.hu – 30 249 6288