

# Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

1053 Budapest, Kossuth L. u. 14-16.  
Tel./Fax: +36 1 266 4165  
cukraszat@cukraszat.net  
www.cukraszat.net



## Magyarország Tortája 2017. - Döntős torták

A Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete immár tizenegyedik alkalommal hirdette meg a „Magyarország Tortája”, pályázatot az augusztus 20-i nemzeti ünnepünk, államalapító Szent István ünnepe, Magyarország szimbolikus születésnapja köszöntésére. A kezdeményezés évről évre egyre nagyobb népszerűségnek örvend, egyre több cukrászda verseng a címért, a nyertes tortát hatalmas érdeklődés kíséri.

Új, kreatív ötleteket, főleg magyaros ízvilágú, az ünneppel, vagy Magyarországgal összefüggésbe hozható tortákat, recepteket várt az Ipartestület, melyek csak természetes és egészséges alapanyagokat tartalmazhatnak.

Idén 29 torta közül választotta ki a zsűri a döntős tortákat, melyek a következők:

### **Balatoni Habos Mogyoró – Horváth Cukrászda, Budapest**

Mogyorós habtészta, mogyorós roppanós réteg, fekete ribiszke zselé, tejszokoládés karamell réteg, mogyoró hab, mogyoróolajos áthúzóval bevonva.

### **Szent Erzsébet torta – Hisztéria Cukrászda, Budapest**

Áfonyás sajtorta, roppanós diós piskótán. Diós dacquise piskóta, áfonyás tejszokoládé mousse, áfonyazselé betét, mascarponés sajt mousse áfonyás tükörzselével bevonva.

### **Zalai Gesztenyés Fátyolfelhő – Nándori Cukrászda, Budapest**

Diós csokoládés piskóta ribizliöntettel, joghurtos ribizli betét, rugalmas étcsokoládé, gesztenyés tejszínkrém, fényes csokoládé öntettel bevonva.

### **Fertői Fekete – FRER Cukrászda, Budapest**

Rizslisztes céklás-diós felvert, feketeribizlis betét, levendulás csokoládé mousse, feketeribizli krém, fekete tükörzselével bevonva.

### **Ingyom-Bingyom – Tóth Cukrászda, Dunaföldvár**

Málnás ropogóson citromos, aszaltgyümölcsös felvert, beriolette pillecukor, bodzás, beriolette-s felvert ganache, melyet fehér csokoládés zöld tükörzselé borít.

A szakmai zsűri három fordulós értékelés után hirdeti ki a győztest. Az első körben az anonim nevezett tortákból választ ki a zsűri öt tortát, a második körben újrakóstolják a döntős tortákat és a készítőikkel konzultálva javaslatokat tesznek azok tökéletesítésére.

Végül a harmadik, utolsó zsűrizési körben újra pontozással választják meg a győztest.

## A Magyarország Cukormentes Tortája verseny döntősei:

**Homok arany – Horváth Cukrászda**

**Kócos Kajszi - Édességlabor**

**Málnás zöldségtorta – Frer Cukrászda**

## Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

1053 Budapest, Kossuth L. u. 14-16.  
Tel./Fax: +36 1 266 4165  
cukraszat@cukraszat.net  
www.cukraszat.net



### Pöttyös Panni – Zazzi Cukrászda Túrós kolibri – Édes-Gyömbér Cukrászda

Mindkét verseny győztesét augusztus elején ismerheti meg a nagyközönség, és az augusztus 20-i ünnepeken kóstolhatja meg először. Ezt követően az ország számos cukrászdája árusítja majd.

Kérdéseikkel keressék bizalommal:

Pécsváradi Aliz Tel.: +36 30 641 3634 E-mail: [cukraszat@cukraszat.net](mailto:cukraszat@cukraszat.net)



SÜTICHEF  
WWW.SUTICHEF.HU