

Őrség zöld aranya (Őrségi tökmagolajjal és málnával)

1. Pírtott tökmag

- 200 g tökmag

Leírás: A tökmagot egy sütőlemezre kiöntjük, majd 180 Celsius fokon 12 perc alatt megpörköljük. Figyeljünk rá, hogy a 12 perc alatt legalább 3-szor mozgassuk át, hogy minden oldala megpiruljon.

2. Tökmag praliné

- 50 g cukor
- 18 g víz
- 75 g pírtott, darált tökmag
- 25 g Őrségi tökmagolaj*

Leírás: A pírtott tökmagot cutterbe, ha nincs cutter, akkor egy robotgépbe tesszük. A cukrot a vízzel 118 Celsius fokra felfőzzük. Közben a robotgépet elindítjuk. Mikor eléri a hőmérsékletet a cukorszirup óvatosan a darált tökmagra öntjük, majd hagyjuk tovább, hogy eldolgozza a gép. Ha nincs cutterünk, akkor a végén még botmixerrel átmixeljük, majd hozzáadjuk az Őrségi tökmagolajat és még egyszer átturmixoljuk.

3. Ropogós réteg

- 125 g tökmagpraliné
- 70 g fehércsokoládé**
- 30 g hántolt ostya***

Leírás: A 70 g fehércsokoládét megolvasztjuk, majd hozzáadjuk a tökmagpralinét és botmixerrel átmixeljük. Ezután hozzáadjuk a hántolt ostyát majd spatulával óvatosan elkeverjük. Egy 22cm-es tortakarikába kiöntjük és egyenletesen elkenjük. Ezután lefagyasztjuk.

4. Zselatinmassza

- 250 g víz
- 50 g tisztított zselatin 200 bloom

Leírás: A vízhez hozzáadjuk a zselatint, majd felfőzzük annyira, hogy feloldódjon a zselatinporunk.

5. Málnaszelé

- 200 g málna püré****
- 3 g NH pectin
- 30 g cukor
- 25 g zselatinmassza

Leírás: A málnát elkezdjük főzni, majd 70 Celsius foknál hozzáadjuk a cukorral elkevert pectint és így főzzük tovább. Mikor elkezd forni, onnantól kezdve még 1-2 percig lassan forrásponton tartjuk, majd botmixerrel elturmixoljuk. A végén hozzáadjuk a zselatinmasszát és még egyszer átturmixoljuk. 22cm-es tortakarikába kiöntjük, majd fagyasztjuk.

6. Tökmagos felvert

- 120 g egész tojás
- 96 g kristálycukor
- 32 g invert cukor
- 1 csipet só
- 48 g házi joghurt*****
- 72 g liszt
- 48 g mandulaliszt
- 3 g sütőpor
- 58 g Órségi tökmagolaj*

Leírás: Az első 4 összetevőt robotgépbe tesszük, majd elkezdjük habosítani. A liszteket és a sütőport összekeverjük. Amikor elkezd habosodni a tojásunk, hozzáöntjük a joghurtot. A végén a liszteket spatulával belekeverjük a felvert tojásunkba, majd a végén hozzáadjuk a tökmagolajat. 24 cm-es tortakarikába öntjük, majd 160 Celsius fokon 20-25 percig sütjük.

7. Fehércsokoládés Bavaois mousse

- 200 g tejszín 35%-os
- 1db vaníliarúd kikapart magja
- 40 g zselatinmassza
- 220 g fehércsokoládé**
- 480 g felvert tejszín 35%-os

Leírás: A tejszínt a vaníliarúddal és a zselatinmasszával felmelegítjük, megolvasztjuk félig a fehércsokoládét, és mikor felolvadt a zselatinmasszánk, hozzáöntjük a fehércsokoládéhoz és emulziót készítünk. Hűtőben pihentetjük, miután elérte a 18 Celsius fokot, a felvert tejszínnel óvatosan elkeverjük.

8. Tökmagos glazing

- 50 g víz
- 100 g kristálycukor
- 100 g glükózszirup

- 66 g sűritett tej
- 40 g zselatinmassza
- 100 g fehércsokoládé**
- 65 g Órségi tökmagolaj

Leírás: Az első 4 összetevőt elkezdjük felforralni. Mikor felforrt, 3 lépésben a fehércsokoládéhoz adjuk. Óvatosan elkeverjük. Figyeljünk rá, hogy minél kevesebb levegő kerüljön bele, hogy minél szebben tudjuk majd leönteni a tortánkat és ne legyen buborékos. A végén hozzáadjuk a zselatinmasszát.

Felhasználás előtt adjuk hozzá a tökmagolajat.

Torta elkészítése:

A tökmagos felvertünket egy 22 cm-es tortakarikába vágjuk. Hozzáadjuk a mousse 1/3-ad részét és szépen elkenjük. Ezután rátesszük a kifagyasztott pralinénkat. Újból mousse, majd a kifagyasztott málnaszelé. A végén az összes mousse-t rátesszük, majd kenőkéssel szépen elsimítjuk. Kifagyasztjuk a tortánkat. Az előző nap elkészített glazinget felmelegítjük 45 Celsius fokosra, majd ezzel burkoljuk a tetejét. A végén kivesszük a formából hőlégfúvó segítségével, és 14 szeletben felszeleteljük. A tetejét szeletenként tejszínhab stuffra helyezett temperált fehércsoki tollal díszítjük, melyeket nyers darált tökmaggal megszórunk.

* A győztes torta a Batha-Porta Kft. által készített és forgalmazott tökmagolaj felhasználásával készült.

** A győztes torta Callebaut Velvet White fehércsokoládé felhasználásával készült.

*** A győztes torta Cacao Barry hántolt ostya felhasználásával készült.

**** A győztes torta Capfruit málna püré felhasználásával készült.

***** A győztes torta a Cifra Tejtermékek által készített és forgalmazott házi joghurt felhasználásával készült.