

# Magyarország tortája 2016

## Őrség zöld aranya őrségi tökmagolajjal és málnával. Hozzávalók és recept

A Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete tizedik alkalommal hirdette meg a „Magyarország Tortája” pályázatot az augusztus 20-i nemzeti ünnep alkalmából. 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.



### Pirított Tökmag

200 g tökmag

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

### Tökmag Praliné



50 g cukor

18 g víz

75 g pirított, darált tökmag

25 g Őrségi tökmagolaj (eredeti receptben: Batha-Porta Kft. terméke)

A pirított 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 tökmagolaját és még egyszer átturmixoljuk

### Ropogós réteg

125 g tökmagpraliné

70 g fehércsokoládé (eredeti receptben: Callebaut Velvet White)

30 g hántolt ostya (eredeti receptben: Cacao Barry)

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

### Zselatinmassza

250 g víz  
50 g tisztított zselatin 200 bloom

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

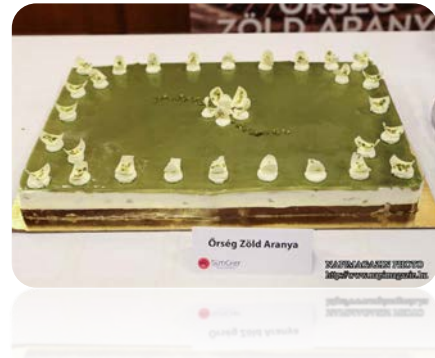
### Málnaszelé

200 g málna püré (eredeti receptben: Capfruit)  
3 g NH pectin  
30 g cukor  
25 g zselatinmassza

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. 22 cm-es tortakarikába kiöntjük, majd fagyasztjuk.

### Tökmagos felvert

120 g egész tojás  
96 g kristálycukor  
32 g invert cukor  
1 csipet só  
48 g házi joghurt (eredeti receptben Cifra Tejtermékek)  
72 g liszt  
48 g mandulaliszt  
3 g sütőpor  
58 g Őrségi tökmagolaj\*



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.

### Fehércsokoládés Bavaois mousse

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

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 tejszínrel óvatosan elkeverjük.

### Tökmagos Glazing

50 g víz  
100 g kristálycukor  
100 g glükózszirup

66 g sűrtített tej  
40 g zselatinmassza  
100 g fehér csokoládé  
65 g Órségi tökmagolaj

Az első 4 összetevőt elkezdjük felforralni. Mikor felforrt, 3 lépésben a fehér csokoládéhoz 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 tökmagolaját.



### 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 málnaszelét. A végén az összes mousse-t rátesszük, majd kenőkéssel szépen elsimítjuk. Kifagyasztjuk a tortánkat.

Az előző nap elkészített glazinget felmelegítjük 45 Celsius fokra, majd ezzel burkoljuk a tetejét. A végén kivesszük a formából hőlégfúvó segítségével, és 14 szeletben felszeleteljük. A tetejét szeletenként tejszínhab stuffra helyezett temperált fehér csoki tollal díszítjük, melyeket nyers darált tökmaggal megszórunk.