

# Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

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



## 2017-ben a Balatoni Habos Mogyoró lett Magyarország Tortája

**Az idei évben is kihirdették Magyarország Tortáját. 2017-ben Vaslóczi Orsolya, budapesti cukrász alkotása a Balatoni Habos Mogyoró viselheti a kitüntető címet. A Magyarország Cukormentes Tortája versenyt Varga Margit nyerte a Pöttyös Panni tortával.**

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 már 30 torta közül választotta ki a szakmai zsűri azt a süteményt, mely méltónak bizonyult a Magyarország Tortája címre.

A szakmai zsűri három fordulás értékelés után hirdeti ki a győztest. Az első körben az anonim nevezett tortákból választ ki a zsűri öt tortát, majd újrakóstolják a döntős tortákat és a készítőikkel konzultálva javaslatokat tesznek azok tökéletesítésére. Végül a harmadik, utolsó zsűrizési körben újra pontozással választották meg a győztest, mely idén nem más, mint a Balatoni Habos Mogyoró, a budapesti Horváth Cukrászda Kft. alatt futó SUGAR! Design Cukrászda cukrászának, Vaslóczi Orsolyának az alkotása. A tehetséges fiatal cukrász hölgy korábban már a Magyarország Cukormentes Tortája versenyt is megnyerte.

Az idei nyertes torta mogyorós habtészta alapú, melyen mogyorós roppanós réteg, fekete ribiszke zselé, tejszokoládés karamell, mogyoró hab rétegződik, és mogyoróolajos áthúzóval lett bevonva. A „Balatoni” jelző, a dél-balatoni régió jellegzetes és ízletes csonthéjas gyümölcsére, a mogyoróra hívja fel a figyelmet, a régióban jelenleg is található remek zamatú gyümölcsöt termő ültetvények. A nyertes torta készítője is dél-balatoni termelőtől származó mogyoróolajat használt a tortához.

A Magyarország Cukormentes Tortája versenyt az Egy Csepp Figyelem Alapítvány minden évben a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestületével együtt hirdeti meg, párhuzamosan a Magyarország Tortája versennyel. Idén a budapesti Zazzi Cukrászda hozzáadott cukor nélkül készült édessége, a Pöttyös Panni fantáziánévű kreáció nyert. Az üde málna mousse kellemes savanykasságát finoman kiegészíti a szilva réteg édessége. A piskótában a mák intenzív ízet a mandulaliszt teszi selymesebbé. Varga Margit cukrász tortája szeletenként csupán 6 g szénhidrátot és 167 kcal-t tartalmaz, így a cukorbeteg számára jó választása lehet, de mindenkinek ajánljuk, aki ügyel arra, milyen összetevőket tartalmaz, amit elfogyaszt.

Augusztus 19-től lehet megkóstolni a tortákat, országszerte több száz cukrászdában és természetesen 19-én és 20-án a Magyar Ízek Utcájában, a budapesti Várkert Bazár területén.

Az árusító cukrászdák listáját augusztus 14-től megtalálják a [www.cukraszat.net](http://www.cukraszat.net) oldalon, a lista várhatóan augusztus 19-ig napról napra bővülni fog.

A torták minőségének megőrzése érdekében az idei évtől mindkét recept csak az év végétől lesz nyilvános, addig csak az ipartestület tagjai készíthetik.

Fogadják és kóstolják szeretettel Magyarország Tortáját és a Magyarország Cukormentes Tortája verseny győztesét, melyekkel a cukrász szakma tiszteleg hazánk nemzeti ünnepe előtt.

Sajtókapcsolat:

KenMedia – Koltay Tamás Tel.: 06-30-3854234 E-mail: [tamas.koltay@kenmedia.hu](mailto:tamas.koltay@kenmedia.hu)

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