

## 2021-ben a NAPRAFORGÓ lett Magyarország Tortája



Fodor Sándor budapesti cukrász kreációja, a „NAPRAFORGÓ” fantázianevű torta viselheti idén a Magyarország Tortája címet. A Magyarország Cukormentes Tortája versenyt és az „Egy a Természettel” versenyt is Füredi Krisztián cukrászmester nyerte a „Beszterce rózsája” és a „Nimród” fantázianevű alkotásokkal.

A Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete idén jubileumi, tizenötödik alkalommal hirdette meg a „Magyarország Tortája” versenyt az augusztus 20-i nemzeti ünnepünk, államalapító Szent István ünnepe, Magyarország szimbolikus születésnapja köszöntésére. A jubileumi alkalomra a verseny új hivatalos logót is kapott.

Kedvelt magyar ízekkel, gyümölcsökkel készült recepteket vár minden évben az Ipartestület, olyan tortákat, melyek az ünnepel, vagy Magyarországgal összefüggésbe hozhatók, és szigorúan csak kiváló minőségű, természetes és egészséges alapanyagokat tartalmaznak.

Bár a nyertest, Fodor Sándort (Habcsók Cukrászda, Budapest) a NAPRAFORGÓ ötletének szárba szökkenésekor a nyári napraforgó mezők inspirálták, mégis egy igazi négy évszakos torta született. Jól esik a nyári melegben, a vilmoskörte üdeségével és a hársmezes friss joghurt savanykáságával, a hűvösebb napokon pedig, amikor melegebb ízekre vágyunk, a pirított napraforgó telt ízével és karamellizált csokoládéval kényeztet. Csokoládés, ropogós talpon, búzaliszt mentes, pirított napraforgó őrlémmel készült felverten helyezkednek el a különböző textúrájú rétegek. A napraforgó, a csokoládé, a körte és a méz „szeretik egymást”, körbeérnek az ízek, melyeket a vilmoskörte pálinka még inkább kiemel.

A második helyezett a budapesti Nándori Cukrászda csapata által készített „Őszi pitymallat” lett, míg a harmadik helyen a „Szabacsi rubato”, Lakatos Pál cukrász (Levendula és Kert Cukrászda, Szigetszentmiklós) alkotása végzett.

Az „Egy a Természettel” Vadászati és Természeti Világkiállítás tiszteletére idén az Ipartestület a Magyarország Tortája verseny alkategóriájaként meghirdette az „Egy a Természettel” versenyt is, melynek győztese a Vadászati és Természeti Világkiállítás Magyarország 2021. hivatalos tortája.

Olyan új, kreatív sütemények nevezését várta az Ipartestület, melyek jellegzetes, meghatározó ízei Magyarország erdeiben és mezein megtalálható összetevőkből erednek.

A rendkívül erős mezőnyben a tavalyi Magyarország Tortája győztes Füredi Krisztián (Hisztéria Cukrászda, Tápiószecső) végzett az élen „NIMRÓD” fantázianevű tortájával. A nyertes torta harmonikusan ötvözi a vegyes bogyós erdei gyümölcsök, a feketeribizli és a gesztenye ízét. A gesztenyéhez remekül passzolnak a likőrök, így a cukrászmester a vadászok egyik ikonikus italát, a St. Hubertust is belecsempészte a tortába. A kakaós sablé-ra helyezett gyümölcsös és gesztenyés rétegeket lágyan öleli körbe a könnyű vanília mousse.

Az „Egy a Természettel” verseny második helyén a Póti Éva és Rubint Regina (G&D Kézműves Cukrászda, Somoskőújfalu) alkotta „KIKELET” végzett, a harmadik helyezett pedig Alena Garannikova (Cake and More by Garannikova, Budapest) lett „CSODASZARVAS” tortájával.

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. A versenyt idén a tápiószecsői Hisztéria cukrászda cukrászmestere, Füredi Krisztián nyerte Beszterce rózsája nevű tortájával.

Az elegáns küllemű, harmonikus ízvilágú, hozzáadott cukor nélküli tortában a sárgabaracké a főszerep. A kiváló gyümölcs több rétegben, zselé és mousse formájában is megjelenik a textúrák között, sőt a piskótában is szerepel barackmagliszt formájában. Friss íze remekül passzol a dióval és az étcsokoládéval, a párosítás a tradicionális magyar süteményeket idézi. A Beszterce rózsája szeletenként 12,4 g szénhidrátot és 206,3 kcal-t tartalmaz, így a cukorbetegség számára jó választás lehet, de mindenkinek ajánlott, aki ügyel arra, milyen összetevőkből áll, amit elfogyaszt.

A 170 éves Zsolnay Porcelánmanufaktúra Zrt. idén a Magyarország Tortája versenyek nyertesei részére három különdíjat ajánlott fel. Három különböző mintával - Búzavirág, Arany tollazott és Főnix, kézzel rajzolt és festett, nagy értékű, egyedi tortatartó tálakat készítettek az ünnepi alkalomra.

Augusztus 20-tól lehet megkóstolni a tortákat, a Magyar Ízek Utcájában a Várkert Bazárban, és országsszerte több száz cukrászdában.

Az árusító cukrászdák listáját augusztus 16-tól megtalálják a [www.cukraszat.net](http://www.cukraszat.net) oldalon, a lista várhatóan augusztus 19-ig napról napra bővülni fog. A torták minőségének védelme érdekében az idei évben is csak az év végétől lesznek nyilvánosak a receptek, addig csak az ipartestület tagjai készíthetik.

Fogadják és kóstolják szeretettel a nyertes finomságokat, melyekkel a cukrász szakma tiszteleg hazánk nemzeti ünnepe előtt.

Sajtókapcsolat:

KenMedia: Koltay Tamás Tel.: +36 30 385 4234 e-mail: [tamas.koltay@kenmedia.hu](mailto:tamas.koltay@kenmedia.hu)

Ipartestület: Erdélyi Balázs Tel.: +36 30 549 4000 e-mail: [erdelyi@cukraszat.net](mailto:erdelyi@cukraszat.net)

Selmeczi László Tel.: +36 70 977 0050 e-mail: [cukraszat@cukraszat.net](mailto:cukraszat@cukraszat.net)

A verseny támogatói:

