



Magyarország Tortája 2025. – A DÖNTŐS TORTÁK

A Magyar Cukrász Ipartestület tizenkilencedik alkalommal hirdette meg a „Magyarország Tortája” versenyt augusztus 20-i nemzeti ünnepünk, államalapító Szent István ünnepe, Magyarország szimbolikus születésnapja köszöntésére. A versenyt óriási népszerűségnek örvend, évről évre egyre többen és egyre nagyobb kíváncsisággal várják az ünnepi tortát.

A versenyre a magyar cukrászat hagyományain alapuló, főként magyar alapanyagokra épülő tortákat vár az Ipartestület.

A 2025. évi versenyt a „**Dobostorta 140**” témakörben hirdette meg az Ipartestület.



A **hungarikum dobostorta** idén ünnepli megjelenésének **140. évfordulóját**. Dobos C. József a tortáját 1884-ben alkotta meg, de első alkalommal 1885-ben a Budapesti Országos Általános Kiállításon mutatta be a nagyközönségnek.

A versenyzőknek a nevezett tortájukban a dobostorta jellegét adó alapanyagait fel kellett használniuk, de szabadon választott mennyiségben és rétegrendben: tojás, cukor/karamellizált cukor, vaj, étcsokoládé, Bourbon vaníliás cukor és/vagy vanília rúd.

Az alábbi alapanyagkosarakból legalább kettő csoportból egy-egy alapanyagot is fel kellett használni a nevezett tortáknál: (a dobostorta alapanyagai mellett)

- **a Kárpát-medencében őshonos fűszerek**
(pl. kakukkfű, levendula, menta, zsálya, izsóp, lestyán, csombor)
- **hungarikum pálinkák vagy a Kárpát-medence őshonos szőlőfajtáiból készült borok**
(pl. barackpálinka, szilvapálinka, almapálinka, meggypálinka, pl: kéknyelű, furmint, hárslevelű, kadarka)
- **őshonos magyar gyümölcsök** (pl. berkenye, kajszibarack, meggy, birs, őszibarack, alma, körte, cseresznye, szilva)

Rendkívül izgalmas kreációkkal neveztek a versenyzők idén is az ország minden területéről, a versenyre 34 torta nevezése érkezett.

Az őshonos magyar gyümölcsök szinte teljes választékát használták a versenyzők a birstól a somon át a homoktövisig, de elmondható, hogy **a sláger a meggy és a kajszibarack** volt. A fűszerekkel is bátran bántak a nevező cukrászok, legkedveltebbnek a **zsálya és a kakukkfű**

bizonyult a tortákban. Aszú, furmint, kéknyelű, hárslevelű is előfordult, de a **kadarka** ihlette meg leginkább a versenyzőket a magyar borok közül és természetesen a **gyümölcspálinkák** is több tortában megjelentek ízesítésként.

Az idei **döntős torták** a következők:

- **ARANYKÖRTE** – Kocsis Réka - Krém Cukrászda, Székesfehérvár
- **ARANYLIGET** – Papp Dániel – Papp Cukrászda, Makó
- **DCJ STÍLUSGYAKORLAT** – Balogh László és Kis Roland – Kézműves Cukrászda, Gyula
- **FÜRTÖS MENYECSKE** – Rosta Sándor és Rábai Anita – Mozart Cukrászda, Hévíz
- **NAPSUGÁR** – Novák Ádám és Haller-Dovalovszki Barbara – REÖK Kézműves Cukrászda és Kávéház, Szeged
- **VADSZÜRETI CSÁBÍTÁS** – Füredi Krisztián – Hisztéria Cukrászda, Tápíószező

A zsűri három fordulós értékelés után hirdeti ki a győztest. Az első körben az anonim nevezett tortákból választotta ki a zsűri a hat tortát, ezeket a második körben újra kóstolják, és javaslatokat tesznek azok tökéletesítésére.

Az idei zsűri tagjai:

- Balogh Nóra (Sakura Cukrászda, Nagymaros)
- Uhrin Anna (Budapest Marriott Hotel, Budapest)
- Bergmann Nándor (A kis Bergmann Cukrászda, Balatonfüred)
- Kiss Zoltán (Kiss Cukrászda, Lajosmizse)
- Kovács Alfréd (Édes Vonal Cukrászda, Vác)
- Knezsik István (Autós Nagykoalíció, Budapest)
- Vincze Lajos (Pepe Cukrászda, Zirc)

A döntőben a tortákat a zsűri jelenlétében, az ipartestület tanműhelyében kell majd elkészíteni a versenyzőknek, ahol a zsűri ismét meghatározott jellemzők szerinti pontozással választja meg a győztest.

A Magyarország Cukormentes Tortája verseny első zsűrizése már múlt csütörtökön lezajlott, amit az Egy Csepp Figyelem Alapítvány a Magyar Cukrász Ipartestület szakmai támogatásával rendez meg évről évre. A döntőbe, melyet júniusban rendeznek meg a Magyarország Tortája döntőjével párhuzamosan, a következő torták kerültek be:

- Álmodozó - Kovács Alfréd, Édes Vonal Cukrászda – Vác
- Bíorköd - Lawal-Papp Zsófia, Papp Cukrászda – Makó
- Cseppharmat - Lakatos Pál és Bicsérdi Viktória, Levendula és Kert Cukrászda – Szigetszentmiklós

- Meggy Mandula Szimfónia - Benczur Sándor, Kovács János, Marcipán Cukrászda – Hódmezővásárhely
- Nyári ébredés - Vadócz Jenő és Pethő Gábor, Promenád Kávéház, Balatongyörök

Mindkét verseny győztesét augusztus elején ismerheti meg a nagyközönség, és az augusztus 20-i ünnepségeken kóstolhatja meg először. Ezt követően az ország több száz cukrászdája árusítja majd a nyertes tortákat.

Kérdéseikkel keressék bizalommal:

Erdélyi Balázs: +36 30 549 4000 e-mail: erdelyi@cukraszat.net

Selmeczi László: +36 70 977 0050 e-mail: selmeczi@cukraszat.net

