

## **Komáromi kisleány:**

24 cm-es karika 16 szeletes

### **Recept 1 tortához**

#### **Gyömbéres körtekompót:**

1. komponens

80 gr 90 %-os körtepüré\*

14 gr facsart citrom

fél citrom reszelt héja

5 gr friss gyömbér hámozva, reszelve

1 nagy csipet gyömbér por, kb. 0,6-0,7 gr

20 gr cukor – 2 gr pektin lm104\*\* összekeverve

Melegítem, majd a pektin-cukor keveréket hozzákeverem. Forrástól fél percig rotyogtatom. Félreteszem.

2. komponens

220 gr Vilmoskörte konzerv\*\*\*

14 gr cukor

14 gr méz

35 gr zselatinmassza 250 bloomos (5 gr zselatin 30 gr víz)

Mézet megolvasztom. Megpirítom rajta a felkockázott körtét (kb. fél centis méretre. Cukrot rászórom. Kislángon 2-3 percig főzöm. Hozzá keverem a gyömbéres körtét majd picit még összefőzöm. Zselatinmasszát hozzákeverem. 20 cm-es szilikonba töltöm. Sokkolom.

#### **Cremeux:**

80 gr tejszín 35%

10 gr cukor

18 gr tojás sárgája

33 gr étcsokoládé 70 % \*\*\*\*

2 gr Vilmos mézes ágyas körtelikőr 20%-os \*\*\*\*\*

A csoki, és a likőr kivételével 85 °C-os krémet főzök gőz fölött. A csokira öntöm, majd a likőrt hozzákeverem. A kihűtött körtére öntöm, elkenem, sokkolom.

#### **Streusel:**

61 gr dió

32 gr liszt BL55

32 gr vaj

32 gr barnacukor

0,7 gr fahéj

A hideg vajjal addig kutteroljuk, vagy gyúrjuk az összetevőket, amíg össze nem áll. Fagyasztjuk 1 óra hosszan. Egyenletesen belereszeljük a tortakarikába. Sütjük: 170 °C-on 12-13 perc.

**Diós piskóta:**

140 gr porcukor  
50 gr dió  
45 gr liszt BL55  
15 gr méz  
1,5 gr sütőpor  
130 gr tojásfehérje  
70 gr étolaj

A diót ledaráljuk. A porcukorral a diót kutteroljuk. A szitált lisztet, sütőport hozzákeverjük. A fehérjét nem túl kemény habbá verjük. Az olvasztott mézet hozzácsurgatjuk. Fehérjéből kicsit kivesszünk és az olajat intenzíven elkeverjük benne. Az olaj nélküli mézes fehérjehabhoz hozzáadagoljuk a szárazanyagokat, majd az olajos fehérjét hozzáadjuk. A masszát a kisült streusel-ra öntjük, és óvatosan elkenjük. 27-28 perc alatt 170 °C-on sütjük.

**Vaníliás mascarpone mousse:**

60 gr tej 3,5 %  
60 gr tejszín 35%  
60 gr tojássárgája  
50 gr invertcukor \*\*\*\*\*  
10 gr cukor  
1 rúd vanília kikapart magja

78 gr fehércsokoládé 29-30%-os \*\*\*\*\*  
11 gr zselatin 200 bloom + 60 gr víz  
140 gr tejszín 35%  
320 gr mascarpone

Tejből, tejszínből, sárgájából, invertcukorból, vaníliából 85 °C fokos krémet főzünk. Szűrőn keresztül a fehércsokoládéra szűrjük. Az olvasztott zselatin masszát hozzákeverjük. A 140 gr tejszínt a 320 gr mascarponéval lágy habbá verjük. A krémet a mascarponés tejszínhabbal lazítjuk.

**Összeállítás:**

A tésztára a mousse kb. egyharmadát rátöltjük. A körte-csokoládé betétet ráhelyezzük. A maradék krémet rátöltjük.

**Bevonó:**

21 gr víz  
42 gr cukor  
42 gr glükózszirup

103 °C-ra főzöm.

28 gr tejszín 35 %  
52 gr étcsokoládé 70%  
3 gr zselatin 200bloom + 18 gr víz

103 °C-os szirupot ezekre öntöm. Bot turmixolom. Kb. 32-33 °C-on a torta tetejét áthúzom vele.

## **Dekor tejszín:**

176 gr 35%-os tejszín  
90 gr fehérsokoládé \*\*\*\*\*

Összeolvasztom. Hűtőbe pihentetem a kristályszerkezet kialakulás miatt minimum egy éjszakát.  
Habbá verem. Csillagcsővel spriccelem.

Díszítés: 50%-os csokiból 3x3-as téglalapot szabunk. Arany lüsterrel dekoráljuk.

---

\* A nyertes torta a Martin Braun Le Gourmet körtepürével készült.

\*\* A nyertes torta az m-Gel által forgalmazott lm104 pektinnel készült.

\*\*\* A nyertes torta Victoria vilmoskörte konzervvel készült.

\*\*\*\* A nyertes torta Norte Wengue étcsokoládé felhasználásával készült.

\*\*\*\*\* A nyertes torta a Zwack Vilmos mézes ágyas körtelikőrrel készült.

\*\*\*\*\* A nyertes torta az Ireks-Stamag által forgalmazott invertcukorral készült.

\*\*\*\*\* A nyertes torta Norte Miravet fehérsokoládé felhasználásával készült.

Sztaracsek Ádám  
0630/42-88-912

Jánoska cukrászda:  
0634/341-919