

# Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

1023 Budapest, Ürömi u. 66/B Fsz. 28.  
Tel. / Fax: +36 1 266 4165  
cukraszat@cukraszat.net  
www.cukraszat.net



## 2018-ban a Komáromi Kisleány lett Magyarország Tortája

**Idén Sztaracsek Ádám komáromi cukrász alkotása, a Komáromi Kisleány viselheti a kitüntető címet. A Magyarország Cukormentes Tortája versenyt Nándori László budapesti cukrászmester nyerte a Három Kívánság tortával.**

A Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete tizenkettedik 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 29 torta közül választotta ki a szakmai zsűri azt a süteményt, mely méltónak bizonyult a **Magyarország Tortája** címre.

A szakmai zsűri három fordulós 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 pontozást követően választották meg a győztest, mely idén nem más, mint a **Komáromi Kisleány, Sztaracsek Ádám, a komáromi Jánoska Cukrászda cukrászának alkotása**. A tehetséges fiatal cukrász két tortával is a döntőbe jutott, és az idei Év Fagylaltja versenyen fagylaltjaival bronzérmét és Közönségdíjat is nyert.

A nyertes torta mézes-diós tészta alapú, melyen citromos-gyömbéres körtekompót betétet, vilmoskörte likőrös étcsokoládét és fahéjas-diós roppanós réteget ölel körbe a vaniliás-fehércsokoládés mascarpone mousse. A dió, a méz, a fahéj és a gyömbér ízei a családi ünnepek asztalának édességeit idézik, melyek tökéletesen harmonizálnak a körte, a csokoládé és a vaniliás krém üdítő frissességével.

A Komáromi Kisleánnyal az alkotó szűkebb hazájára, Komárom városára hívja fel a figyelmet, bízva abban, hogy a népdalbéli kislányról elnevezett torta a város egyik büszkeségévé válik, és által viszi a híret a Dunán.

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 **Nándori Cukrászda** hozzáadott cukor nélkül készült édessége nyert. A **Három kívánság** fantáziánévű kreáció házas jellegű alkotás, mely a családok kedvenc habos tortája lehet. Három domináns összetevője a chia magos-diós mandulapiskóta, a meggy, valamint a darabos túró, mely igazi magyar különlegességnek számít. A torta frissességét a pikáns citromlé fokozza, míg a tetejét édes “habfelhő” borítja. Nándori László cukrászmester tortája szeletenként csupán 12,9 g szénhidrátot és 242 kcal-t tartalmaz, így a cukorbetegség számára jó választás lehet, de mindenkinek ajánljuk, aki ügyel arra, milyen összetevőket tartalmaz, amit elfogyaszt.

Augusztus 18-tól lehet megkóstolni a tortákat, országsszerte több száz cukrászdában és természetesen 18 – 20 között 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 18-ig napról napra bővülni fog.

A torták minőségének védelme 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.: +36 30 385 4234 E-mail: [tamas.koltay@kenmedia.hu](mailto:tamas.koltay@kenmedia.hu)  
Ipartestület - Selmeczi László Tel.: +36 70 977 0050 E-mail: [cukraszat@cukraszat.net](mailto:cukraszat@cukraszat.net)