

Curiositas / Kíváncsiság

A torta 24 cm átmérőjű, 16 szeletes, 1 szelet súlya 125 gramm

Mandulás piskóta:

vaj	123 g
cukor	109 g
pirított mandulaliszt	103 g
pudingpor	47 g
tojássárgája	49 g
tojásfehérje	70 g
32% tejszín*	82 g

A vaját a cukorral, mandulaliszttel, pudingporral elkezdjük habosítani, cukrászfáklyával rámelegítünk közben az üstre, majd szépen lassan hozzáadjuk a tojásokat, majd a tejszínt is hozzácsurgatjuk. 2 db 22 cm-es karikába egyenletesen elkenjük és 170 °C-on 22 percig sütjük.

Birs zselé:

birs püré/velő*	288 g
birs kompót*	135 g
cukor	22 g
nh pektin	7 g
citromlé	6 g
zselatin por	10 g
víz	50 g
birs pálinka*	13,5 g

A vizet felforraljuk, hozzáadjuk a zselatint, majd félre tesszük. A birs pürét a citromlével 40 °C-ra melegítjük, hozzáadjuk a cukorral elkevert pektint és felforraljuk. Hozzáadjuk az előbb elkészített zselatin masszát és a birs darabokat, majd, ha kihűlt, belekeverjük a pálinkát. Az egyik lapra ráhelyezünk egy 22 cm-es karikát, rákenjük a zselét és kifagyasztjuk.

Ropogós réteg:

35,5% tejsokoládé*	65 g
törökmogyoróolaj	4 g
hántolt ostya*	38 g
tengeri sópelyhely*	0,55 g

A tejsokit és a mogyoróolajat 45 °C-ra melegítem, majd hozzáadom a sópelyhet és az apróra tört hántolt ostyatörmelékét. Jól elkeverem, majd a másik lapra kenem.

Mandula mousse:

tej 2,8%	144 g
tojássárgája	30 g
100% mandula paszta*	100 g
28% fehér csokoládé*	225 g
zselatin por	6,6 g
víz	33 g
32% tejszín*	270 g
kezeletlen héjú narancs reszelt héja	2 g

A zselatinmasszát elkészítjük vízből és a zselatin porból. A tejet a sárgájával, mandulapaszttal, és a narancshéjjal 50 °C-ra melegítjük, majd félretesszük pihenni. Amikor a narancs íze kioldódott felmelegítjük 85 °C-ra és ráöntjük a csokoládéra, hozzáadjuk felolvasztva a zselatinmasszát és rúdmixerrel egyneműsítjük. Ha 38 °C-ra visszahűlt, hozzákeverjük a lágyra vert tejszínhabot.

Étcsokoládés áthúzó:

víz	14,6 g
cukor	20 g
glükózsirup	20 g
sűrített tej	13,3 g
100% kakaómassza	3,3 g
60 % étcsokoládé*	13,3 g

zselatin	2,6 g
víz	13,3 g

A zselatinmasszát elkészítjük a vízből és a zselatin porból. A vizet, cukrot, glükózt 103 °C-ra melegítjük, a kakaómasszát, étcsokit, sűrített tejet kimérjük egy kancsóba, ráöntjük a 103 °C-os szirupot, majd a zselatint és botmixerrel egyneműsítjük. Egy éjszakára hűtőbe tesszük.

Díszítés:

- 16 szem arany lüsterrel színezett pörkölt egész mandula
- 16 db négyzet alakú csokoládédísz (2,5x2,5 cm-es)
- transzferfólia*

A torta összeállítása: 1 db 24 cm átmérőjű (16 szeletes)

Választó fóliával kibélelünk egy 24 cm-es tortakarikát. Az alsó lapot megkentük a ropogóssal, majd a karika közepére helyezük. A karikába töltünk a mousse-ból 40 dkg-ot, kicsit kihűtjük, majd ráhelyezzük a zselével együtt kifagyasztott második lapot. Végül a karikát teletöltjük a maradék mousse-szal. Fagyasztóban kifagyasztjuk, majd áthúzzuk az étcsokoládés glasszázzsal, szeleteljük, vaxoljuk és ráhelyezzük a díszeket.

**A nyertes torta Andros Chef 90%-os birs pürével és birs kompóttal, Árpád Prémium Bársony Birs pálinkával, Belcolade 35,5%-os tejszokoládéval, Cacao Barry hántolt ostyával és 100%-os mandula pasztával, Callebaut W2 28%-os fehér csokoládéval, Callebaut 60%-os étcsokoládéval, 32%-os DEBIC tejszínrel, Wiberg tengeri sópehellyel és IBC Phoebe 3 transzferfóliával készült.*