

# MÁKVIRÁG

(1 db 24 cm-es átmérőjű, 16 szeletes torta)

## Fehérsokoládés krém:

- 270 g fehérsokoládé 28%\*
- 176 g mascarpone\*
- 176 g tejszín 33%
- 176 g tej 3,5%
- 7,7 g zselatin bloom 200
- 39 g víz
- 0,33 g indonéz vanília őrlemény

A tejet, a tejszínt, a mascarponet és a vanília őrleményt egy gyorsforralóban kb. 70 °C-ig melegítem, majd ráöntöm a fehérsokoládé pasztillára és hozzáadom az előzetesen hideg vízben hidratált zselatint. Az egészet botmixerrel emulgeálok, majd fóliával lefedem és 6-8 órára hűtőbe teszem.

## Feketeribizli betét:

- 245 g feketeribizli püré (90/10)
- 40 g cukor
- 10 g citrom püré 100%
- 9 g zselatin bloom 200
- 45 g víz

A feketeribizli pürét egy fazékban a cukorral együtt melegíteni kezdem és hozzáadom a citrom pürét. Miután felforrt lekapcsolom és hozzáadom a zselatinmasszát, majd lefóliázom és hűtőbe teszem.

## Felvert:

- 238 g tojásfehérje
- 158 g tojássárgája
- 120 g cukor
- 100 g darált mák
- 100 g mandulaliszt
- 20 g vaj
- 0,2 g só

A tojásfehérjét kihabosítom, lassan adagolom hozzá a cukrot. Közben a száraz összetevőket egy tálban elkeverem. A tojásfehérjehabba lassan beleforgatom a kikevert tojássárgáját, majd részletekben a száraz anyagokat és a végén az olvasztott vajat is hozzáadom. A masszát szilikonos sütőpapírra osztom, 5 db egyforma 22 cm átmérőjű karikákat kenek (140 g/lap) és 175 °C-on 8-9 percig sütöm. Sütés után szilikonos sütőpapírra átfordítom és egy lemezt is rajta hagyok a felhasználásig.

### **Fekete szezám-mag grillázs:**

- 55 g cukor
- 32 g fekete szezám-mag

Egy fazékban karamellt készítek (ne legyen sötét színű!), majd hozzákeverem a fekete szezám-magot. Szilikonlapon vékonyan elterítem és hagyom teljesen kihűlni. Ezt követően kutterben porrá aprítom.

### **Grillázs ropogós:**

- 80 g aprított fekete szezám-mag grillázs
- 54 g fehércsokoládé 28 %\*
- 26 g hidegen sajtolt mákolaj\*
- 23 g hántolt ostya

A fehércsokoládét felmelegítem majd hozzáadom a mákolajat (az olajat ne melegítsük!) és elkeverem. A fekete szezám-mag grillázsőrleményt és a hántolt ostyát összekeverem, hozzáöntöm az olvasztott, mákolajos fehércsokoládét és az egészet határozott mozdulatokkal jól összekeverem. (mindig frissen használjuk fel és a mennyisége 182 g/torta)

### **Máklíkőrös szirup:**

- 35 g cukor
- 28 g víz
- 21 g máklíkőr 30%\*

A cukrot a vízzel és a máklíkőrral felforralom, elpárolok az alkoholtartalmát és kicsit besűrűsíttem.

### **Feketeribizli hab: (felverhető ganache díszítés)**

- 50 g fehércsokoládé 28 %\*
- 50 g tejszín 33%
- 25 g feketerybizli püré (90/10)
- 1 g zselatin bloom 200
- 5 g víz

A tejszínt egy gyorsforralóban 80°C-ig melegítem, majd ráöntöm a fehércsokoládé-pasztillára és hozzáadom az előzetesen hideg vízben hidratált zselatint. Miután 40°C-ra hűlt hozzáadom a gyümölcspürét. Az egészet botmixerrel emulgeálok, majd fóliával lefedem és 6–8 órára hűtőbe teszem.

### **Díszítés:**

- 5 g egész liofilizált feketerybizli
- 5 g darált mák
- 1 g liofilizált feketerybizli por

**\* A győztes torta Callebaut W2 28 %-os fehércsokoládé, Grapoila hidegen sajtolt mákolaj, Panyolai Misztikum 30%-os Máklíkőr és Hajdú mascarpone felhasználásával készült.**

### **A torta összeállítása:**

A mákos felverteket 22 cm-es karikával kiszúrom. Egy karikát rajta hagyok az alsó lapon és a frissen összeállított grillázsropogóst elsimítom rajta, majd ráteszem a következő lapot és ecsettel megkenem a máklikőrös sziruppal. Erre egy réteg átkevert feketeribizli betétet (170 g-ot) kenek el egyenletesen és lezárom egy újabb tésztalappal, majd az egészet kifagyasztom (betét 1).

Egy másik 22 cm-es kariába ismét egy felvertlap kerül, majd ezt is megkenem máklikőrös sziruppal és az elkevert feketeribizli betét másik felét (170 g-ot) elsimítom rajta. Egy lappal lezárom és sokkolóba rakom (betét 2). Miután kifagytak a betétek, a felfőzött fehércsokoládés krémet gépben kihabosítom. A vastagabb betétet (betét 1) egy 24 cm-es karika közepére helyezem, amit előzőleg vaxfóliával kibéleltem (fólia nélkül is működik). 470 g fehércsokoládés krémet habzsákból a betét köré, valamint a tetejére nyomok (7-8 mm vastagon) és egyenletesen elsimítom. Erre helyezem a vékonyabb betétet (betét 2), majd a maradék fehércsokoládés krémet (320 g) habzsákból köré és a tetejére dresszírozom, majd egyenletesen elsimítom a torta tetejét. Hűtőben, vagy fagyasztóban kidermesztjük.

A feketeribizli-habot gépben kihabosítom és szeletenként kívülről befelé haladva, szirmokat formázva díszítem (3 szirm/szelet). A dresszírozáshoz csepp alakú (BX 1217, átmérő: 18 mm) díszítőcsövet használok. Liofilizált feketeribizli-port szitálok a torta tetejére, a szirmokra, a torta közepe felé haladva. Darált mákot szitálok a torta közepére, de ekkor már a szirmokat kihagyom. Egy-egy szem liofilizált feketeribizlivel díszítem a szeleteket és 16 szeletbe felvágom a tortát.