

	<p>Object: Az év tortája 2007 - Madártej torta</p> <p>Museum: Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum Korona tér 1. 1036 Budapest +36 1 375-62-49</p> <p>Collection: Vendéglátóipar-történeti adattári fotótár (AF)</p> <p>Inventory number: AF_Adt(10_2016)_1</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## Description

2db 16 szeletes; 24 cm átmérőjű; 4,5 cm magas tortához

### Piskóta

madártej1– margarin 0,25 kg (Maister krém)

- porcukor 0,075 kg
- tojás sárgája 0,1 kg
- tojás fehérje 0,175 kg
- cukor 0,175 kg
- liszt 0,22 kg
- sütőpor 0,005 kg
- keményítő 0,05 kg
- tejszó (zsíros) 0,05 kg

A margarint a porcukorral habosra keverjük, majd hozzá adjuk a tojássárgáját. A fehérjét a cukorral nem túl erős habbá verjük, majd a kikevert margarinhoz fokozatosan hozzáadjuk. Lazán elkeverjük úgy, hogy a többi járulékos anyagot fokozatosan hozzáadjuk. Vigyázni kell, hogy a masszát ne keverjük le. Az előre becsomagolt karikába rakjuk a kész masszát, majd 165-170°C-os sütőbe. Kb. 45-55 percig sütjük. Vigyázni kell, hogy ne süssük túl, mert könnyen száraz lesz. A kisült karikát sütés után meghintjük kristálycukorral, majd megfordítjuk és kihűlésig úgy hagyjuk.

### Krém

- tej (2,8%-os) 1 liter
- tojássárgája 20 db (0,44 kg)
- vaníliarúd 3 db
- cukor 0,2 kg

– vaj 0,6 kg

A tej 2/3-ad részét 10 dkg vajjal és a vaníliával felforraltjuk, majd a tej 1/3-ad részét, és a cukrot elkeverjük a tojássárgájával. Visszahelyezzük a tűzhelyre és 85°C-osra melegítjük úgy, hogy folyamatosan keverjük. Vigyázni kell, hogy ne fusson össze, mert a krém nem lesz sima. A lefőzött krémet behűtjük és a maradék 50 dkg felhabosított vajhoz fokozatosan hozzáadjuk. Vigyázzunk, hogy a krém ne váljon szét.

javaslat!

Ha a főzéskor még is összefut a tojás, akkor kézi mixerrel simára lehet keverni, így ha a vajhoz adagoljuk, még habosabb krémet kaphatunk. Ne lepődjünk meg, ha lágy a krém.

madártej2Diszítés (hab)

– Tojásfehérje 0,5 kg

– Cukor 0,5 kg

A fehérjét a cukorral vízgőzön felmelegítjük 45-48 °C-osra, majd felferjük nem törős habbá. Megformázzuk, dresszírozzuk lehetőség szerint szilikonos papírra és az előmelegített lemezre helyezük. 210-215 °C-os sütőbe rakjuk 3-5 percig.

Figyelem! Mindig akkorára nyomjuk a habot, amekkorát a tortára szeretnénk rárakni.

javaslat! Ha van rá lehetőség, akkor mielőtt a sütőbe rakjuk a kinyomott habot, előtte gázlánggal meg lehet színezni a felületét.

Töltés

A kihűlt piskótát két egyenlő részre vágjuk, a töltési felületet cukorszörppel meglocsoljuk, forró baracklekvárral vékonyan (2 x kb. 5 dkg) megkenjük. Visszahelyezzük a sütőkasírokat a tortalapra, majd a kikent krémet rákenjük úgy, hogy a karika szélével egy szinten legyen. Hűtőbe rakjuk kb. 3 óra hosszára.

A félkész tortát tejszínnel körbekenjük és pörkölt, szeletelt mandulával panírozzuk.

Felszeletelés és vaxolás után minden szelet külső szélére rárakjuk a kisült habot és a közepét megszórjuk csokiforgáccsal.

## Basic data

Material/Technique:

Papír, színes nyomat

Measurements:

6 cm x 9 cm

## Events

Image taken      When      2007

Who

Where

## Keywords

- Cake
- Candy
- Floating island
- Torte
- az év tortája
- cukrászat