

	<p>Object: Az év tortája 2009 - PÁNDI MEGGYTORTA</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)_3</p>
--	--

## Description

Piskóta 1 tortára:

Egész tojás – 3 db

Kristálycukor – 0,175 kg

Meggy (friss) – 0,140 kg

Tej (2,8 %) – 0,033 kg

Olaj – 0,1 kg

Vaj (olvasztott) – 0,070 kg

Liszt – 0,190 kg

Sütőpor – 0,005 kg

Citrom (héj+lé) – 1/2 db

Fahéj – 0,002 kg

Az egész tojást a cukorral felmelegítjük csípősre (kb. 80 °C), majd kemény habot készítünk. Egy edénybe belemérjük a meggyet (enyhén darabos péppé törjük), majd az olajat, vaját, tejet, valamint a citromot és jól elkeverjük. A felvert tojáshabot hozzáadjuk a bekevert meggyhez és lazán elkeverjük. Az összemért szárazanyagokat folyamatos keverés közben hozzáadjuk a tojásos alaphoz, de vigyázni kell, nehogy lekeverjük a masszát. A bekevert massa enyhén folyós állagú lesz.

A bekevert piskótát 3 db 23 cm átmérőjű karikába mérjük. Egy piskóta lap 28 dkg.  
Sütés: 210 °C-on, 10-12 percig. A piskóta nagyon puha, laza szerkezetű, ezért vigyázni kell, nehogy kiszáradjon. Sütés után a felületét meghintjük cukorral, majd rárakunk egy sütőpapírt és azonnal megfordítjuk.

Alapkrém 1 tortára:

Tej – 0,2 liter

Kristálycukor – 0,08 kg  
Tojás sárgája – 0,1 kg  
Fehércsokoládé – 0,07 kg  
Mascarpone – 0,15 kg

pandi2A tejet a cukorral és a mascarpone-val felforralom, hozzáadom a fehér csokoládét, majd folyamatos keverés közben újraforralom. Ekkor csurgatom hozzá a tojássárgáját, amivel besűrítem. Végül, még forrón, leturmixolom.

Meggytöltelék:

Meggy (mirelit) – 0,36 kg  
Meggylé – 0,18 liter  
Pudingpor – 0,032 kg  
Kristálycukor – 0,07 kg  
Fél citrom reszelt héja  
Negyed citrom leve  
Fahéj (egy csipet)  
Cherry brandy – 6 ml

A meggyet le kell darálni, majd a citromhéjjal és citromlével bekeverni. A pudingport feloldjuk a meggylé egy részével, a többit pedig felforraljuk a cukorral, majd a pudinggal besűrítjük. Ekkor hozzáadjuk a meggyet és tovább kevergetjük, míg egyet nem rottyan.

Betöltés:

Alapkrém – 0,4 kg  
Tejszínhab – 0,2 kg  
Főzött zselatin – 0,04 kg

A tortát 23 cm átmérőjű, 6 cm magas karikába töltjük. A piskótákat megkenjük 0,15 kg meggykrémmel. A tejszínes krémet három részre osztjuk, majd a piskótával megegyező vastagságban betöltjük a tortát. Végül a tetejét simára kenjük.

Díszítés:

A tortát finomra darált pörkölt dióval panírozzuk. Szeletenként tejszínrózsát dresszírozunk, majd csokoládé-pasztillával, meggyel és zöld marcipánlevelekkel díszítjük.

## Basic data

Material/Technique:

Papír, színes nyomat

Measurements:

8 cm x 10,5 cm

## Events

Image taken	When	2009
	Who	
	Where	

## Keywords

- Cake
- Candy
- Prunus cerasus
- Torte
- az év tortája
- cukrászat