

	<p>Object: Az év tortája 2010 - SZILVAGOMBÓC 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)_4</p>
--	--

Description

A torta négy lépésben készül el. A szilvás pudingot és a “szilvagombócokat” célszerű, ha előző nap készítjük el, majd másnap állítjuk össze a tortát. A hozzávalók 6 db torta elkészítéséhez való mennyiségeket jelölnek.

Első lépés:

- 3 kg friss, vagy fagyasztott szilva
- 6 dl víz
- 6 kávéskanál fahéj
- 0,7 kg cukor

A hozzávalókat együtt felforraljuk.

- 5 dl víz
- 0,25 kg pudingpor

A hideg vízzel elkevert pudingporral besűrítjük a forrásban lévő szilvát, ha fakó a színe, utólag néhány csepp lila természetes ételfestékkel színezzhetjük, majd lehűtjük. Ha túlságosan egyben marad a szilva, kissé széturmixolhatjuk, de semmiképpen se legyen homogén, egynemű, fontos, hogy látszódjanak a szilvadarabok.

Második lépésként készítjük el a “gombócot”.

- 0,2 kg cukor
- 0,2 l víz
- 0,2 l rum

A vízből és a cukorból szirupot főzünk, kihűlés után hozzáadjuk a rumot.

1,4 kg nullás marcipánt kb. 66 x 46 cm nagyságú lappá nyújtunk (6 torta esetében ez kb. egy piskótalap méretének felel meg). Ennek a marcipánnak igen magas a mandulatartalma, intenzív az íze, így nem lesz túlságosan édes a gombóc. Egy kb. 42 x 42 cm-es nagyságú piskóta bőrös felét fehér vajkrémmel lehetővékonyan lekenjük, majd beosztó segítségével 6 egyforma csíkra vágjuk. (Látni fogjuk, hogy nem kell majd minden torta töltésénél mérőszalagot használni, elég az első próbánál, hiszen az a lényeg, hogy a marcipán csík mindkét oldala kb. egy-egy ujjnyival legyen szélesebb a piskótacsíknál, mivel így tudjuk kényelmesen feltekerni.)

szilvasgombóc2Vajkrémes felükkel lefelé a szintén 6 csíkra vágott marcipánlapra fektetjük, ecset segítségével meglocsoljuk a rumos cukorsziruppal, majd meghintjük őrölt fahéjjal. Ezután a csíkokat sorban kirakjuk 0,6 kg aszalt szilvával (a szilva nagyságától függően változhat a mennyiség, de az a lényeg, hogy a szilvákat szorosan egymás mellé kell helyezni, ne maradjon köztük hézag), majd szorosan feltekerjük a csíkokat úgy, hogy a piskóta sehol se látszódjon ki. Kör alakúra formázzuk a tekerceket, szilikonos papírra helyezük, majd fagyasztoóban kifagyasztjuk őket. A díszítéshez használt tekerceket is most készítjük el: a kinyújtott marcipáncsíkba aszalt szilvát fektetünk le sorban, szorosan feltekerjük, majd ezt is lefagyasztjuk.

Fagyasztás után a tekerceket és a csíkokat is olajjal hígított csokoládéban kimártjuk, vigyázva arra, hogy a csokoládé mindenhol fedje a marcipánt. Ha észre vesszük dermedés után, hogy valahol nem fedte be teljesen a csokoládé a marcipánt, akkor azt utólag kenjük be csokoládéval, mert ha a későbbiekben a marcipán találkozik a tejszínnel, elfolyik a marcipán. Szintén fontos, hogy a csíkokat olajjal hígított csokoládéval húzzuk át, mert így sokkal könnyebb lesz a szeletelés, mintha egy kemény, roppanós csokoládét kellene átvágni a puha krémbe.

Harmadik lépésként megsütjük a piskótákat.

Csokoládés piskóta:

- 0,3 kg tojásfehérje
- 0,3 kg tojássárgája
- 0,3 kg cukor
- 0,22 kg liszt
- 0,08 kg kakaó
- 0,05 kg vaj
- 0,08 kg víz

A hozzávalókból 6 db kerek csokoládés piskótalapot sütünk: a tojássárgát 0,1 kg cukorral és a vízzel kihabosítjuk, közben a tojásfehérjét a maradék cukorral kemény habbá verjük, majd óvatosan hozzákeverjük a masszához. Ezután beleforgatjuk a kakaóval elkevert lisztet, és hozzácsurgatjuk a langyosra megolvasztott vajat. Olajozott, lisztezett pléhre 6 db kerek lapot kenünk, majd 200 fokban készre sütjük. Még melegen alávágunk. Ez kerül a torták tetejére. A torta alja sacher felvertből készül:

Sacher-felvert:

40 db tojás sárga

10 db egész tojás

0,08 l víz

0,4 kg cukor

0,16 l olaj

0,33 kg liszt

0,16 kg kakaó

Az összes tojáshoz hozzáöntjük a vizet és a cukrot, vízgőz felett állandóan kevergetve felmelegítjük annyira, hogy a tojás ne csapódjon ki (kb. 50 fok). Kihűlésig habbá verjük, majd belesurgatjuk az olajat. Ezután lazán hozzákeverjük az átszitált, kakaóval elkevert lisztet. 6 db fém tortakarikába tesszük, majd 200 fokos sütőben 20-25 percig sütjük.

A torta összeállítása a negyedik lépés:

– 2,4 kg tejszínhab

– 0,6 kg aranykrém

– 3 kg szilvapuding

– 0,9 l zselatin

– 6 evőkanál citromlé

– 2 kávéskanál fahéj

Aranykrém összemérése:

– 0,5 l tej

– 0,6 l cukor

– 0,08 kg pudingpor

A hozzávalókból tejszínkrémet keverünk. Fém tortakarikába helyezük a sacher-karikákat, félig megtöltjük a tejszínkrémmel, majd behelyezzük a marcipán tekercseket. Óvatosan kissé belenyomkodjuk a krémbe, rátöltjük a maradék krémet, végül a kakaós piskótalappal befedjük. Dermesztés után 70% kakaótartalmú csokoládéval áthúzzuk a torta tetejét, az oldalát tejszínhabbal körbekenjük. A tetejét tejszínhab stuffokkal, a felszeletelt aszalt szilvás tekercssel és zöld marcipánlevelekkel díszítjük.

A díszítéshez felhasznált anyagmennyiségek:

– 0,6 kg marcipán

– 0,3 kg aszaltszilva

Basic data

Material/Technique:

Papír, színes nyomat

Measurements:

7,5 x 7,5 cm

Events

Image taken	When	2010
	Who	
	Where	

Keywords

- Cake
- Candy
- Knödel
- Prunus domestica
- Torte
- az év tortája
- cukrászat