

	<p>Object: Az év tortája 2011 - KECSKEMÉTI BARACKOS KÖLESTORTA</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)_5</p>
--	--

## Description

### Köles alapfőzet:

- 290 g hántolt köles
- 1100 ml tej
- 260 g cukor
- 1 db vanília rúd kikapart belseje
- 5 g só
- 60 g vaj
- 1 db citrom lereszelt héja

### Sütésnél:

- 960 g lefőzött köles alap
- 3 egész tojás
- 30 g mandulaliszt
- 70 g örölt lenmag vagy lenmag pehely
- 60 g áttört túró

### Töltésnél:

- 100 g darabolt sárgabarackkonzerv
- 50 g sárgabarack koncentrátum (Ajánljuk az m-Gel sárgabarack koncentrátumát)
- 150 g felvert tejszínhab
- 100 g lefőzött zselatin (1 liter forrásban lévő vízhez 160 g zselatin por arányában)

### Kikészítésnél:

- 300 g házi sárgabarack öntet
- 40 g étcsokoládé

- 150 g felezett sárgabarack konzerv
- 20 g miroir natúr zselé

#### Elkészítés:

Sárgabarack öntet 1 db 12 szeletes tortához

- 230 g sárgabarack
- 70 g cukor
- 4,5 g pektin

#### Az öntet lefőzése:

Szezonálisan használhatunk friss illetve fagyasztott sárgabarackot. A sárgabarackot turmixoljuk le, majd folyamatos keverés mellett forraljuk fel. Ezután adjuk hozzá a cukorban elkevert pektint, és folyamatos kevergetés mellett forraljuk újra. Tortába töltés előtt hűtsük vissza.

Alternatívaként ajánljuk az m-Gel sárgabarack öntetét.

#### Köles alap lefőzése:

A hántolt kölest alaposan mossuk át forróvízzel. Majd folyamatos keverés mellett, főzzük puhára a tejjel a sóval és a vaníliarúd kikapart belsejével. Amint puhára főtt, vegyük le a gázzal és adjuk hozzá a cukrot, a vaját és a reszelt citromhéjat.

A lefőtt alapból mérjük ki 500 g-ot és letakarva tegyük félre a töltéshez.

#### Sütés:

A tortaforma sütőkarikáját csomagoljuk be sütőpapírral (érdemes szilikonos sütőpapírt is belehelyezni).

A maradék lefőtt, forró kölesalaphoz adjuk hozzá a túrót, az egész tojásokat, a mandulalisztet és a lenmag pelyhet. Majd alaposan keverjük össze és töltjük a becsomagolt karikába. 180 C-fokos előmelegített sütőben kb. 50 perc alatt süssük készre. Majd fordítsuk rácsra és azonnal vágjuk ki a sütőkarikából.

#### kolestorta2Betöltés:

A Zila tortaformába helyezzük bele a tortakarikát, és fújjuk ki formaleválasztóval.

A félretett és lehűtött 500 g kölesalaphoz, habverővel keverjük hozzá a 100 g darabolt sárgabarack konzervet, az 50 g sárgabarack koncentrátumot, majd lazítsuk 150 g felvert tejszínhabbal és keverjük hozzá a 100 g forró zselatint. A bekevert krémet töltjük az előkészített tortaformába. Ekkor fontos, hogy ügyeljünk a tömörítésre. Legbiztosabb módszer, ha kissé az asztalhoz ütögetjük.

Helyezzük a tetejére a kihűlt kölespiskótát. A tortát tegyük egy éjszakára mélyhűtőbe majd, ha keményre fagyott válaszuk le róla a szilikonformát.

#### Kikészítés:

A torta üregeibe töltjük be a házi sárgabaracköntetet.

Díszítsük csokoládé lapból kivágott háromszöggel, és felezett sárgabarack konzervvel, amit a hosszabb eltarthatóság érdekében lekezelhetünk hideg zselével.

Az alapanyagok elvileg lehetővé teszik, hogy gluténérzékenyek számára is fogyasztható legyen.

## Basic data

Material/Technique: Papír, színes nyomat  
Measurements: 9 cm x 6 cm

## Events

Image taken	When	2011
	Who	
	Where	

## Keywords

- Cake
- Candy
- Millet
- Peach
- Torte
- az év tortája
- cukrászat