

 <p>Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum [CC BY-NC-SA]</p>	<p>Tárgyak: Az év tortája 2012 - SZABOLCSI ALMÁS MÁKTORTA</p> <p>Intézmény: Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum Korona tér 1. 1036 Budapest +36 1 375-62-49</p> <p>Gyűjtemények: Vendéglátóipar-történeti adattári fotótár (AF)</p> <p>Leltári szám: AF_Adt(10_2016)_6</p>
--	--

## Leírás

3 db 16 szeletes 22 cm átmérőjű tortához

### Tészta:

tojásfehérje – 1,6 kg  
kristálycukor – 1 kg  
darált, hőkezelt mák – (IREKS-STAMAG, Mantler) 0,6 kg  
édes morzsa – 0,2 kg  
hámozott, reszelt alma – (Jonatán vagy Idared ) 0,4 kg  
1 citrom reszelt héja

A tojásfehérjéből a cukorral kemény habot verünk. A mákot, a morzsát és citromhéjat a reszelt almával összekeverjük, majd óvatosan hozzákeverjük a tojásfehérjéhez. Olajozott, lisztezett sütőlemezekre 18 db doboslap vastagságú tortalapot kenünk. 200 oC-os sütőben 12-14 percig sütjük. Sütés után melegen alávágunk. Csak közvetlenül a betöltés előtt szűrjük ki, mivel a laza szerkezet miatt esetleg kicsit zsugorodhat a lap. Így akár 1-2 nappal előre kisüthetjük a masszát.

### Krém:

tej – 1,8 l  
cukor – 0,39 kg  
kukorica keményítő – 0,21 kg  
tojás sárgája – 9 db  
vaníliarúd – 1 db  
tejszínhab – 0,75 kg (35%-os állati)

Kevés tejjel simára keverjük a keményítőt és a tojássárgáját. A többi tejet, a cukrot és a kikapart vaníliarúd tartalmát felforraljuk, majd a folyamatos keverés közben hozzáadott keményítő s tojássárga keverékkel besűrítjük. Kicsit szilárdabb krémet kapunk az általában

használnánk, mert nem akartunk egyéb kötőanyagot (pl. zselatin, léköttő stb.) felhasználni a torta elkészítéséhez.

A kihűlt krémhez óvatosan hozzákeverjük a felvert tejszínt. (A jobb és tartósabb állag eléréséhez lehetőleg 35 %-os zsírtartalmú tejszínt ajánlunk.)

**Almatöltelék:**

Reszelt hámozott alma – (Jonatán vagy Idared) 1,5 kg

vaj – 0,15 kg

cukor – 0,15 kg

őrölt fahéj – 1,5 dkg

citrom – 2 db

Az almát meghámozzuk, lereszeljük, a cukorral, 2 citrom levével, fahéjjal vajon megpároljuk, majd kihűtjük.

**Betöltés:**

A betöltéshez hat lap közé felváltva rétegezzük a krém- és almatöltelék:

– 3 réteg egyenként 20-22 dkg tejszínnel lazított krém,

– 2 réteg egyenként 30-32 dkg almatöltelék.

Az alma egyszerűbb elegyengesítését könnyíti, ha az almával töltött 2-2 lapot előre az asztalon összetöltjük (talán egyszerűbb kézzel elsimítani). Ezután az alsó lapot megkenjük krémmel és ráhelyezzük a már almával töltött 2-3. lapot. Erre kenjük a második krémréteget és rátesszük az almával töltött 4.-5. lapot. Ezek tetejére ismét a krémtöltelék kerül és ráhelyezzük az utolsó lapot is. Kicsit dermesztjük, majd a maradék krémből a tetejét és az oldalát lekenjük.

**Díszítés:**

A torta oldalán az alsó 2,5-3 cm-t darált mákkal paniózzuk. Tetején a közepét kb. 7 cm-es kiszúró segítségével mákkal megszórjuk.

A díszítéshez használt almát meghámozzuk, negyedelve kevés cukorral és citromlével megdinszteljük. Miután kihűlt, vékony szeletekre vágjuk és belső élét darált mákba mártjuk.

A kész tortát 16 szeletre felvágjuk, vaxoljuk. Szeletenként krémstuffokkal és a mákos almaszeletekkel díszítjük.

## Alapadatok

Anyag/ Technika:

Papír, színes nyomat

Méretek:

8,5 cm x 8,5 cm

## Események

Felvétel            mikor        2012  
készítése  
  
                          ki  
                          hol

## **Kulcsszavak**

- Kuchen
- alma
- az év tortája
- cukrászat
- mák
- torta
- édesség