



A Balatoni habos mogyoró lett idén Magyarország tortája, míg a Magyarország cukormentes tortája verseny nyertesének a Pöttyös Pannit választották - jelentették be csütörtökön Budapesten.

Idén 30 torta közül választotta ki a zsűri Magyarország tortáját - közölte az eredményhirdetésen a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestületének ügyvezetője tagja.

Pataki Ádám elmondása szerint a legjobbnak bizonyult Balatoni habos mogyorót a budapesti Horváth Cukrászda Kft. által működtetett Sugar! Design Cukrászda cukrásza, Vaslóczki Orsolya készítette, aki korábban a Magyarország cukormentes tortája versenyt is megnyerte már.

A torta mogyorós habtészta alapú, mogyorós roppanós tésztával, feketeribizli-zselével, tejszokoládés karamellhabbal és mogyoróhabbal készült.

A dél-balatoni mogyorót felhasználó édesség receptje csak az év végén lesz nyilvános, addig csak az ipartestület tagjai készíthetik - tette hozzá Pataki Ádám.

Bechmann György, a Magyarország cukormentes tortája verseny zsűrijének elnöke elmondta, hogy az Egy Csepp Figyelem Alapítvány és a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete által meghirdetett Magyarország cukormentes tortája verseny élén végzett Pöttyös Panni tortát Varga Margit, a budapesti Zazzi Cukrászda cukrásza alkotta meg.

A torta nem tartalmaz hozzáadott cukrot és fehér lisztet; az üde málna mousse ízét finoman kiegészíti a szilva réteg édessége, amely jól harmonizál a mandulalisztes mákos piskótával is - szólt a Pöttyös Panni tortáról.

Septe József, a Magyar Pékszövetség elnöke elmondta, hogy augusztus 20. alkalmából idén is három kategóriában hirdettek versenyt: a legjobb búza-, rozs- és innovatív kenyér az ünnep után az ország számos pékségében kapható lesz.

Idén 33 verseny munka érkezett; mind adalékmentes, kovászos technológiával készült, de nagyüzemi technológiával is gyártható termék.

A búzakenyér kategória győztese, egyben a Szent István-napi kenyér a Kurdi Family Kft. Görböc kenyere lett - jelentette be Septe József.

A két tortát és a Szent István napi kenyeret először augusztus 19-én és 20-án a Magyar Ízek Utcáján lehet megkóstolni.

MTI