Süsd meg az ország tortáját!

2011 augusztus 20. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

-
-
-

- 0

Értékelés kiválasztása

Még nincs értékelve

Mérték

2011-ben a kecskeméti barackkal töltött kölestorta lett az ország születésnapi tortája, amit Zila László cukrászmester alkotott. Augusztus 20-án te is megkóstolhatod a budai rakparton, vagy megsütheted akár otthon is.

Madártejes torta, szatmári szilvatorta és pándi meggytorta, szilvagombóctorta – ezek voltak eddig Magyarország

születésnapi tortái. Idén is három tortára lehetett szavazni, amit egy szakmai zs?ri választott ki, a voksok alapján pedig ismét Zila László cukrászmester kreációja gy?zött, aki ezzel együtt már négy „ország tortáját” készített.

A kölestorta érdekessége, hogy lisztérzékenyek is fogyaszthatják, és még a fogyókúrázók étrendjébe is belefér egy-egy szelet. Az eredeti recept Karcagról származik, amit persze a cukrászmester továbbfejlesztett, így alakult ki a jellegzetesen magyar alapanyagokat (sárgabarack, köles) tartalmazó, mégis modern torta.

MTI Fotó: Soós Lajos
A tortát a budapesti augusztusi 20-i ünnepségek idején lehet majd megkóstolni, a budai rakparton 15-20 ezer szelet várja majd az édesszájúakat. Ha nem akarsz tolongani a tömegben, augusztus 20-tól az ország több mint 150 kézm?ves cukrászdájában tesztelheted a süteményt. Még jobb, ha elkészíted otthon, és bezsebeled a család és a barátok dicséreteit. Nem lesz egyszer? feladat, de érdemes vele megpróbálkozni. Ha ugyanilyet szeretnél, szükséges lesz egy speciális tortaformára is, amit Zila László irányításával fejlesztettek ki. A Zila Tortaforma szilikonból készült, és használatával egyforma, nagyon dekoratív mélyedések lesznek a sütemény tetején, amiket folyékony öntettel tölthetsz meg.

Kecskeméti barackkal töltött kölestorta

Hozzávalók 12 szelethez:

Köles-alapf?zet:

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

A hántolt kölest alaposan mossuk át forró vízzel, majd folyamatos keverés mellett f?zzük puhára a tejjel, a sóval és a vaníliarúd kikapart belsejével. Amint puhára f?tt, vegyük le a gázról és adjuk hozzá a cukrot, a vajat és a reszelt citromhéjat. Ezáltal mintegy 1400 gramm kölesalap készül.

A lef?tt alapból mérjünk ki 500 g-ot és letakarva tegyük félre, és h?tsük le a töltéshez. Így visszamarad kb. 960 g forró kölesalap, ezt használjuk a piskóta sütéséhez. Tehát ugyanabból a köles-alapf?zetb?l készül a piskóta (960 g) és a krém (500 g).

Sütés:

960 g lef?zött kölesalap
3 egész tojás
30 g mandulaliszt
70 g ?rölt lenmag vagy lenmagpehely
60 g áttört túró

A tortaforma 4 cm-es süt?karikáját csomagoljuk be süt?papírral. Érdemes szilikonos süt?papírt is belehelyezni, mert a hagyományos süt?papírra ráragad: duplán csomagolunk.

A maradék lef?tt, forró kölesalaphoz (960 g) adjuk hozzá a túrót, a mandulalisztet és a lenmagpelyhet, végül az egész tojásokat. Ekkor figyeljünk, hogy a köles alap ne legyen forróbb 80 °C-nál, különben megf? benne a tojás. Majd alaposan keverjük össze és töltsük a becsomagolt

karikába. 180 °C-os el?melegített süt?ben kb. 50 perc alatt süssük készre. Majd fordítsuk rácsra és azonnal vágjuk ki a süt?karikából.

Töltés:

500 g langyosra h?lt, kölesalap
100 g darabolt sárgabarackkonzerv
50 g sárgabarack-koncentrátum (ennek hiányában használjuk a lent említett sárgabaracköntetet, ebben az esetben f?zzünk bel?le nagyobb adagot)
150 g felvert tejszínhab
100 g lef?zött zselatin vagy 5 lapzselatin

A Zila szilikon tortaformába helyezzük bele a fém tortakarikát, és fújjuk ki formaleválasztóval, vagy kenjük ki vékonyan olvasztott vajjal, és helyezzük egy fémtálcára.

A félretett és langyosra leh?tött 500 g kölesalaphoz, habver?vel keverjük hozzá a 100 g darabolt sárgabarackkonzervet, az 50 g sárgabarack-koncentrátumot, majd lazítsuk 150 g felvert tejszínhabbal és keverjük hozzá a 100 g forró zselatint. A bekevert krém állaga akkor optimális, ha kissé lágy, majdnem folyós, így könnyen felveszi a szilikonforma mintáját. A bekevert krémet töltsük az el?készített tortaformába. Ekkor fontos, hogy ügyeljünk a tömörítésre. Legbiztosabb módszer, ha kissé az asztalhoz ütögetjük.

Helyezzük a tetejére a kih?lt kölespiskótát. A tortát tegyük kb. 4 órára a mélyh?t?be, majd ha megdermedt, válasszuk le róla a szilikonformát.

Sárgabaracköntet:

230 g sárgabarack
70 g cukor
4,5 g pektin (ennek hiányában használjunk bef?z? cukrot)

Az öntet lef?zése: 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 el?tt h?tsük vissza.

Összeállítás:

A torta üregeibe töltsük be a házi sárgabaracköntetet.
Díszítsük csokoládélapból kivágott háromszögekkel és felezett sárgabarackkonzervvel.

Forrás: www.zilatortaforma.hu

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD
A trianoni gyalázatról tabumentesen
„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló