

# Szilvagombóc torta lesz az Ország torta

A 2008-as **szilvator**ta és a 2009-es **pándi meggy-torta** után, 2010-ben újra a szilva a nyerő. A 2010-es Magyar Ország torta a **szilvagombóc-torta** lett.

A különleges süteményt 2010. augusztus 20-án, a budapesti Kossuth téren kóstolhatják meg az érdeklődők. Ezen a napon több száz magyarországi cukrászdában is árusítani fogják a hungarikumnak számító tortát.



## Az Ország torta receptje:

### SZILVAGOMBÓC TORTA

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:



**Hozzávalók:**

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

A hozzávalókat együtt felforraljuk.

**Újabb hozzávalók:**

- 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 színezhetjük, majd lehűtjük. Ha túlságosan egyben marad a szilva, kissé széturmixolhatjuk, de semmiképpen se legyen homogén, egynemű, fontos, hogy látszódjanak a szilvadarabok.

#### MÁSODIK LÉPÉS

Elkészítjük a „gombócot”.



**Hozzávalók:**

- 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 leheletvékonyan 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 piskóta-csíknál, mivel így tudjuk kényelmesen feltekerni.) Vajkrémes 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 tekercseket, szilikonos papírra helyezzük, majd fagyasztóban kifagyasztjuk őket.

A díszítéshez használt tekercseket is most készítjük el: a kinyújtott marcipáncsíkból aszalt szilvát fektetünk le sorban, szorosan feltekerjük, majd ezt is lefagyasztjuk. Fagyasztás után a tekercseket és a csíkokat is olajjal hígított csokoládében 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 LÉPÉS

Megsütjük a piskótákat.

Csokoládés piskóta:



*Hozzávalók:*



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:



*Hozzávalók:*



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 belecsurgat-

juk az olajat. Ezután lazán hozzákeverjük az átszitált, kakaóval elkevert lisztet. 6 db fém tortakarikába tesszük, majd 200 fokos sütőben 20-25 percig sütjük.

### NEGYPEDIK LÉPÉS:

A torta összeállítása



Hozzávalók:



2,4 kg tejszínhab



0,6 kg aranykrém



3 kg szilvapuding



0,9 l zselatin



6 evőkanál citromlé



2 kávéskanál fahéj

Aranykrém összemérése:



Hozzávalók:



0,5 l tej



0,6 l cukor



0,08 kg pudingpor

A hozzávalókból tejszínt krémet keverünk. Fém tortakarikába helyezzük a sacher-karikákat, félig megtöltjük a tejszínt krémmel, majd belehelyezzük a marcipán tekercsüket. Óvatosan kissé benyomkodjuk 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 tekercscsel és zöld marcipánlevelekkel díszítjük.

A díszítéshez felhasznált  
anyagmennyiségek:



0,6 kg marcipán



0,3 kg aszaltszilva



*Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete*

<http://www.cukraszat.net/>