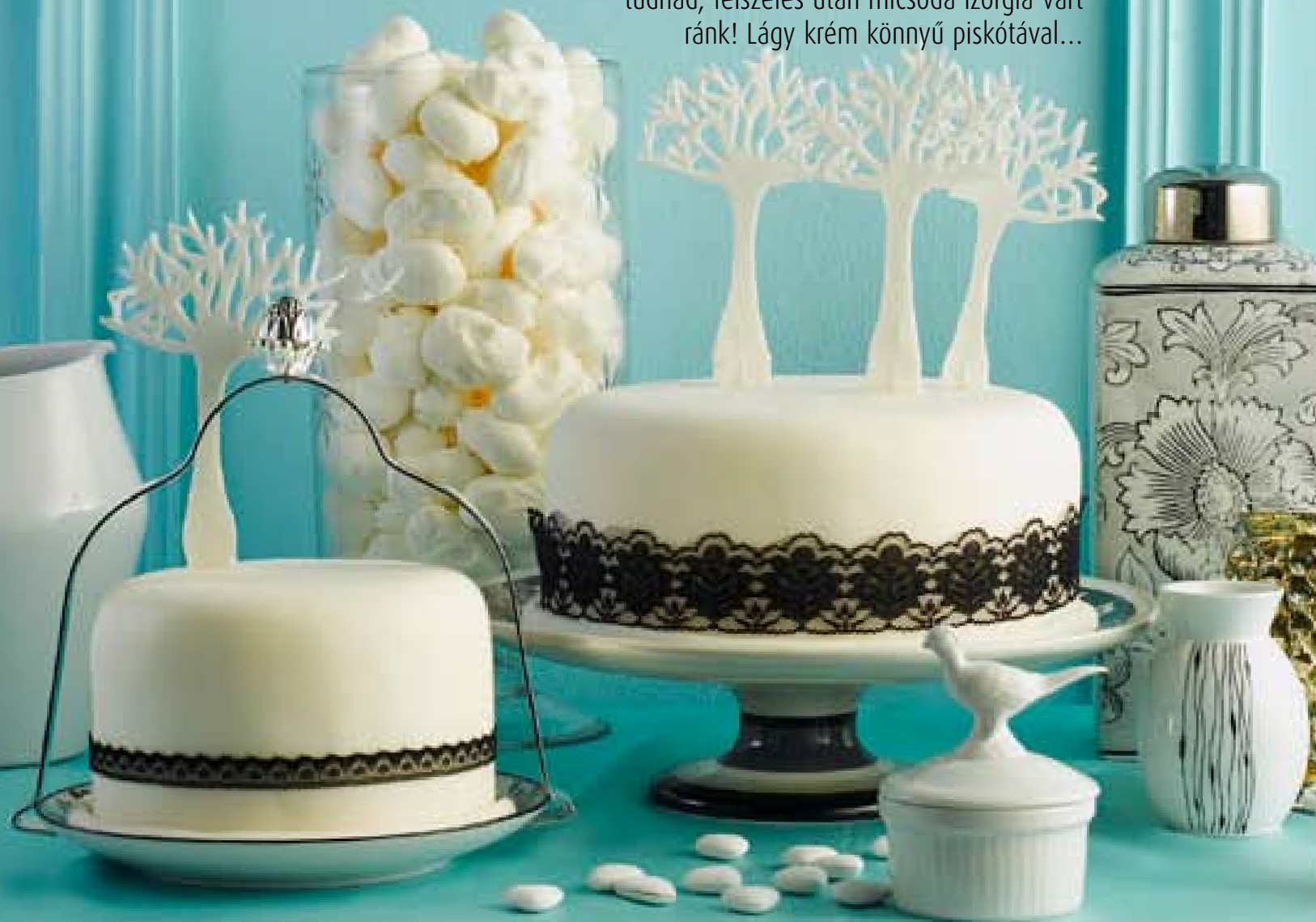


Tortatárlat

Egyéves lett a magyar *Marie Claire*. Megkértünk egy fiatal cukrászmestert, hogy ez alkalomból készítsen nekünk tortát, ám ő rögtön több finomsággal lepett meg bennünket, melyek káprázatos műalkotások lettek. Sőt néhány jó tanácsot is megoszt azokkal, akik szívesen megpróbálkoznának a cukrászkodással odahaza.

Csipkés alabástrom

Csillogó hómezőn álló zúzmarás fák - mint ha faragott kőszobor volna. Pedig ha tudnád, felszelés után micsoda ízorgia várt ránk! Lágy krém könnyű piskótával...



Pink dáma

Női enteriőrbe illő, elegáns,
de cukorsereggel mégis játékos
hangulatúvá varázsolt torta.



Könnyű báránnyfelhő

Az elegáns, légiés külső tömény csokoládébombát takar. A díszítés visszafogott, a szikrázó kék szín önmagában is öltöztet.



Felemelő ajándékpiramis

Igazi ajándéktorta.
Az ünnepelek számától
függően a szelencék akár az
évig emelkedhetnek.



Rózsás pagodák

A nagy álomtorták kistestvérei ezek a színes-rózsás, étvágygerjesztő minyonok. Minden torta, ami csak létezik nagyban, ilyen kicsiben is elkészíthető.



Egyszerű cukrászművészet 5 lépésben



1

Süssünk piskótát 5 tojásból, 10 deka cukorból és 12 és fél deka lisztből. A cukor kétharmadát a tojásfehérjével verjük keményre, a maradék cukrot pedig a sárgájával keverjük habosra, majd óvatosan dolgozzuk össze a két masszát a liszt hozzáadásával. Sütőpapírral

TIPP

A frissen kikevert tésztát egyből tegyük a sütőbe, hogy ne essen össze.



2

bevont sütőlemezre állítsunk tortakarikát, és öntsük bele a tésztát. Miután elegyengettük a tetejét, előmelegített sütőben süssük aranybarnára. Ha kihűlt, távolítsuk el a papírt, és a tésztát vízszintesen vágjuk három lapra (1). Készítsünk csokoládékéremet 20 deka vajból, 20 deka csokoládéból és 10 deka tejszínből. Forraljuk fel a tejszín, vegyük le az edényt a tűzről, tegyük bele a ki-



3

TIPP

Mindig két ütemben süssük a tésztát. 10-15 percig magasabb (160-170 C°), majd alacsonyabb (150 C°) hőmérsékleten, hogy jól átsüljön, de ne égjen meg.

csokoládét, és keverges-sük addig, amíg az fel nem olvad a tejszínben. Amikor kihűlt, keverjük hozzá a felhabosított vajjal is. Végül állítsuk össze a tortát. A krémet



4

összuk három részre, gazdagon és egyenletesen töltsük be a piskótalapok közé (2), majd a felesleget kenjük a torta oldalára meg a tetejére, és szépen simítgassuk el (3). A marcipánt tegyük egyenes és sima felületű munkaasztalra (erre a legalkalmasabb a szilikonlap), előtte azonban ne felejtsek el beporcukrozni azt. Mintha csak tésztával dolgoznánk, a közepétől kifelé haladva nyújt-



5

fél centi vastagságúra. Ezután tekerjük fel a nyújtófára, mert erről legörgetve egyszerűen a tortára helyezhetjük. Kézzel simítgassuk rá, és a felesleges, túllógó részeket éles késsel vágjuk le (4). Ha elkészültünk, tegyük hűtőbe a tortát, hogy a krém megdermedhessen. Már csak a díszítés van hátra – szalagokkal, cukrokkal és marcipánvirágokkal –, ez a legszebb része a munkának (5). **mc**



TIPP

Igazán jó minőségű marcipánt cukrászdákban érdemes keresni.