

A jó desszert különleges: kivételes pillanatok hitelesítője, nem hazug önámítás, nem hamis vigasz. Lényegéhez tartozik a frissesség, a valóság – a desszertnél nincs helye a szemfényvesztő ígéreteknek, silány valóságpótlékoknak. A desszert jutalom. Hab az élet – olykor keserű – tortáján.

Budapest legjobb kis cukrászdáinak nyomába eredtünk – nem volt könnyű dolgunk, hiszen naponta nyílnak és zárnak be kisebb-nagyobb helyek. Tesztelésünkben kihagytuk az egyes termékekre specializálódó üzleteket: fagyaltozókat, macaronosokat, réteseseket, fánkösöket és a pékségeket is. Ezúttal nem a biztosra mentünk, kerültük a nagy neveket, in-

kább titkos kis helyekre vadásztunk, melyek meglepetéssel szolgálhatnak. Meglepetésben volt is részünk bőven: sok reményünkben csalatkoztunk. Senki se induljon például süteményezni az interneten keringő toplisták alapján, mert kiderülhet: marketinges cukormáz szépíti meg a valóságot. Máskor pedig azt találtuk, hogy ha a sütemények finomak is, a hely nem éppen hívogató. Lehet-e rendes desszertet készíteni rendetlen körülmények között?

Ahol ráakadtunk, megkóstoltuk a hagyományos süteményeket a krémestől a dobos- és a Sacher-tortán át az Esterházy-szeletig, mert szerintünk ezek sokat elárulnak a felhasznált alapanyagokról és

a cukrásztechnikáról. A kreatív cukrászati termékek, süteménycsodák olykor szemfényvesztő ügyességgel leplezik a csalásokat. Szerencsére a vajkrém a jó cukrászdákban már felváltja a tejszín- vagy mascarponealapú krém, terjednek a liszt nélküli csokitorták, divatosak a mousse-alapú sütemények és a francia cukrászat nagy klasszikusai, például az Opera szelet.

Tízese összeállításunk természetesen nem szentírás, csupán egy bekezdés a legújabb kori magyar cukrászat éppen íródó történetéből. Könnyen lehet, hogy olvasóink észrevételei nyomán kiegészül, és kis idő múltán már szerkeszthetjük is a javított-bővített kiadást.

### I. KERÜLET | **Asztalka**

Döbrentei utca 15.

Nyitva: K–Cs 15–19-ig, P–V 11–19-ig



### II. KERÜLET | **Édesem!**

Kisrókus–Százados u. sarok

Nyitva: Sze–P 9–18-ig, Szo–V 10–18-ig



### III. KERÜLET | **Zazzi**

Bécsi út 57–61.

Nyitva: K–V 10–18-ig



# 10 kicsi cukrászda

Édes álmok Pest-Budán

„Az élet bizonytalan. Kezdd a desszerttel!” Sokan osztják Ernestine Ulmer író nő bölcsességét. Csak hogy jó desszerthez jutni nem is olyan könnyű, mint ahogy gondolnánk. Pedig Pest-Budán egymást érik a régi és újszerű cukrászdák, kávézók, süteménymanufaktúrák.

■ M. K.

Asztalka





### V. KERÜLET | **Cake Shop**

József Attila u. 12.

Nyitva: H-P 8-20-ig, Szo 10-20-ig,  
V 10-18-ig



Divatos hely a habcsókokkal telerakott Cake Shop, ezért is vártunk tőle sokat – talán túlságosan is. Valami rendkívültre számítottunk, pedig a Cake Shop „csak” egy rendes cukrászda – igaz, jócskán belefér a top tízbe. A mákos-maracujás szelet mákját például keserűnek találtuk, a csokitortát pedig jellegtelennek – a kekszek viszont (fahéjas, mákos, csokis, gesztenyés) nagyon rendben voltak. Kicsit nehéz eligazodni az árak között, vannak prémium és gourmet sütemények, ám a jellegzetességek nem ugranak ki eléggé. Kaphatók viszont különböző magtejjel készülő turmixok is.

### VI. KERÜLET | **Desszert.Neked**

Paulay Ede u. 17.

Nyitva: H-P 11-21-ig, Szo-V 10-21-ig



Novemberben tágas látványcukrászdába költözött a Desszert.Neked. A belvárosi látványműhely vezetője Korponai Péter, a francia cukrászat egyik legismertebb magyar képviselője, aki folyamatosan

játszik az ízekkel, formákkal, színekkel, textúrákkal. Minden egyes desszert és torta megalkotásánál a tökéletesre törekszik, ezért ki sem mozdul a műhelyből. Ez látszik és ízlelhető is a süteményein. A passiógyümölcs-mousse étcsokoládé ganache-sal volt a kedvencünk, de egy egyszerű islert is érdemes megkóstolni. A Rákóczi-túrós tarte-formában készül, de izgalmas íz a tonkababos és a mandulakrémes szilvartarte is. A cukrászda belseje minimalista stílust képvisel, rideg színek, üres falak. Ezek a sütemények izgalmasabb környezetet érdemelnének.

### VI. KERÜLET | **La Delizia**

Jókai u. 13.

Nyitva: H-Szo 10-20-ig  
Budapest XIII., Pozsonyi út 7.  
Nyitva: H-V 10-20-ig



A Jókai utcában, a Nyugati tér és a Jókai tér között nagy meglepetés éri azt, aki belép a La Delizia üzletébe. Kekszmanufaktúraként hirdetik magukat, de a kínálat ennél jóval gazdagabb. A málnás sajtortorta, a karamellkrémes almatorta, a belga csokiból készült puha csokitorta mindenki ízlését eltalálta. Legkevésbé a répatortát szerettük, a lepények semleges tésztája is csalódás volt, viszont az üstben főzött szilvalekvár kiváló. Egyes süteményeket laktóz- és gluténmentes, valamint nyírfacukros változatban is elkészítenek. A pohárkrémek közül a csokis-vaniliás-brandys a nyerő. Érdemes felárért dobozban kérni a süteményeket,

mert egyébként kínai éttermekre emlékeztető műanyag dobozba csomagolják. A kekszeket pedig kis fémdobozokba, melyeken helyes feliratok díszelnek: Édes álmok, boldog születésnapot. Új boltjuk a Pozsonyi utcában nyílt meg.

### XII. KERÜLET | **La Praline**

Apor Vilmos tér 11.

Nyitva: H-P 11-21-ig, Szo-V 10-21-ig  
Budapest II., Máriaremetei út 205-207.

Nyitva: H-P 7-17-ig, Szo 8-12-ig  
Budapest V., Károly körút 3.

Nyitva: H-P 11-22-ig, Szo-V 11-23-ig



A XII. kerület szívében álló Hegyvidék Bevásárlóközponttal egyidős az aprócska, dél-provence-i hangulatú La Praline cukrászda, melynek az Alleeben is van egy standja. Francia klasszikusok nagymestere: tarte-ok, mousse-ok, mille-feuille, croissant, macaron. Rusztikus, mégis könnyű sütemények, sok gyümölcsös íz. Francia cukrásszal nyitottak, de Stephane Gerphagon – akinek macaronját a legjobbnak kiáltották ki az első magyarországi macaronnapon – már nincs ott. Hiánya érezhető – a macaron (és általában a többi sütemény) tésztája már kevésbé szaftos, de még így is van helye a top tízben. A Hűvösvölgyi úti üzlet hasonló kínálattal várja a vendégeket, és a sütemények kaphatók a Filmmúzeum szomszéd-ságában nyílt fagyizóban is.



### Koronás Finomszemcséjű Kristálycukor

Vannak desszertek, amelyek alapos kidolgozást, odafigyelést és precizitást igényelnek. Menjen Ön is biztosra, és válassza a Koronás Finomszemcséjű Kristálycukrot, amely apró szemcséinek köszönhetően gyorsan és maradéktalanul elolvad a tésztákban, krémekben, öntetekben! Megújult csomagolással keresse a polcokon!

[www.koronascukor.hu](http://www.koronascukor.hu)



TERMÉKTIPP

### XII. KERÜLET | **Major Cukrászda**

Maros u. 14.

Nyitva: H-P 9-18-ig, Szo 10-16-ig



A városmajori kis cukrászda tölti fel többek között a megújult Zeneakadémia kávézójának pultjait. Nagyné Haán Bernadett és Kiss Károlyné Zsuzsa 2008 óta létező kis cukrászdája a házas ízekben erős: 2013-ban az ő habkönnyű milotai diótortájuk lett az ország tortája. Bár nem szerepel állandó kínálatukban, de a 2014-es ország tortáját – somlói revolúció – talán a legjobban készítik, igaz, csak rendelésre. Svéd mandulatortájuk megtévesztésig hasonlít az IKEA-éra, Esterházyt csak lisztmentes változatban tartanak, tésztája csupa dió. Több gluténmentes, illetve paleo sütemény is található a kínálatukban, a zabkorpás-tönkölybúzas tortájuk elképesztően finom – a dobostorta viszont nem tartozik az erősségeik közé, és a mousse-aik sem túl rafináltak.



### XIII. KERÜLET | Édesmindegy desszertbár

Pozsonyi út 16.  
Nyitva: H-V 9-21-ig



Az egykori vegetáriánus étterem helyén nyílt Édesmindegy desszertbár külsőre nem sokat változott. Kicsit olyan, mint ha a Harry Potter-sorozat Abszol útjának egyik elvarázsolt boltja lenne: a hozzánk hasonló, varázstalan emberek csak a három tál megkezdett és némiképp szétforgácsolt morzsasütit látják a pultban. Első pillantásra jellegtelen hely, ám nem jár rosszul, aki ahelyett, hogy az első benyomás hatására kifordulna, helyet foglal, és kéri a desszertlapot, mert a konyha függőnye mögül varázslatos finomságok kerülnek elő – érthetetlen, hogy ezeket miért rejtegetik! Rózsa-licsi-málna sajttortát kóstoltunk, francia csokoládétortát sós karamellás öntettel és gesztenyés trüffel – mind nagyon rendben volt. Ám a csokis tarte az, ami valóban felejthetetlen. (Portugál süteményük, a pastéis de nata viszont bennfentesek szerint nem tökéletes.)

### XIII. KERÜLET | La Mimosa

Radnóti Miklós utca 43.  
Nyitva: H-V 11-21-ig



Lipótváros gasztronegyedének szélén, a Duna-parthoz közel kicsit csicsás, de ízletes cukrászda a La Mimosa. A kis helyiségben nagy a választék. Sokak kedvence, a Gyöngy szelet olyan, mint egy krémes, fűszerezett almával és tejszínes vaníliarémmel. Az országtorták közül a somlói galuska különösen jól sikerült, a málnás, epres mousse-torták frissek, a csokitorták jó minőségű alapanyagból készülnek. A La Mimosa kutyabarát cukrászda, ami egy kicsit elvette a kedvünk: kedvenceinknek nem biztos, hogy egy cukrászdában a helyük.

A tökéletes párosítás egy tökéletes vacsorához.



RENDELJEN  
INGYENES  
RECEPTFÜZETET!  
WWW.TANTEFANNY.HU



### Friss gondolat

Tante Fanny friss tészta ideális alapanyagok az Ön kreatív ételének elkészítéséhez. Tölse meg sóval szertint Idény kínálta friss hozzávalókkal! Tante Fanny friss tészta a legjobbakból készülnek. Ha még egy kis inspirációra van szüksége, látogasson el weboldalunkra.

Finomat ad.



www.tantefanny.hu

