

# ASZTALKÁK ÉS FALATKÁK

Van egy hely, ahol a tortarendeléskor azt is megkérdezik, hogy az ünnepelt halkán vagy hangosan nevet-e. És a derű valóban ott bujál a cukrászda minden süteményében és szögletében. Tőlük kaptuk ünnepi receptjeinket.



Az alapító, Berke Márta (jobbra) és üzlettársa, Kocsis Regina



A karácsonyi készülődésben minden ötlet és recept jól jön. A *Marie Claire*-t idén a budai Asztalka lepte meg süteményekkel – és persze receptekkel is. A cukrászda nemrég ünnepelte megnyitásának első évfordulóját – immár törzsvendégekkel. A sütemények, kekszek és sós falatok mind itt készülnek, saját receptek alapján. A karácsonyi kollekción a bejgli mellett különlegességek is szerepelnek, és a cukrászda szinte teljes kínálata megrendelhető már mini-, falatnyi verzióban is. Sőt, ha szeretjük a hely békebeli hangulatát, azt már otthon vagy az irodánkban is élvezhetjük: rendezvényekre, ünnepségekre nemcsak a sütik, de a bútorokkal, a lámpákkal és a dekorációval a miliő is megérkezik.

## A vörös fotel

„Épp erre a hangulatra vagyok a legbüszkébb – mondja az Asztalka megálmodója és vezetője, Berke Márta. – Valóra vált az álmom: ha belépsz hozzánk, nem egy üzletben, hanem egy sütemény- és teaillatú nappaliban ülhetsz le. Sokan úgy hozzák hozzánk a rokonaikat, barátaikat, mint ha a saját otthonukba hívnák meg. Ragaszkodnak egy-egy csészéhez, sarokhoz. Valaki nemrég megkérdezte, hol lehet kapni azt a vörös fotelt, amelyben mindig olyan szívesen ül. Azt válaszoltam, hogy eladó. Ahogy a turistáknak is, akik rendszeresen licitálnak a porcelán-csészékre, kiskanalakra.” Éppen ezért már ajándéksomagok is készülnek: ha egy torta vagy néhány keksz mellé szeretnénk két – akár szalagokkal feldíszített – villát, esetleg üvegtálat, mostantól ez sem akadály. Számos bútor, készlet és dísz megvásárolható. „Könnyű szívvel



engedem el a tárgyakat. Tudom, hogy így újak érkezhettek, hogy folyamatosan, kreatívan alakíthatom a teret, a szervizt. Jó érzés, amikor azt hallom, hogy a vendégek szeretnének valamit hazavinni magukkal az Asztalka hangulatából.”

## Nevetés a tortákban

A kreativitásról árulkodnak a csipke-szórásos tripla csokis, gyümölcsökkel díszített torták is. „Nagyon élvezem a munkámat, de itt minden a vevőkről szól. A tortát rendeléskor általában azt kérem, hogy meséljenek az ünnepeltről: hangosan nevet-e, szereti-e a piros színt, vagy inkább ódzkodik tőle, van-e gyereke és így tovább. A legkellemeesebb feladat talán az esküvői torta. A pár a rendelés előtt a vendégünk. Minden sütniket megköszönhetjük, és örülök neki, ha elbeszélgethetünk egy kicsit.”



## REGGELI TEKERCS

(12 személyre)

A tésztaához: 55 deka liszt • 2,5 deci tej • 2,5 deka élesztő • 5 deka + 1 teáskanál cukor • 1 egész tojás és 1 tojássárgája • 5 deka olvasztott vaj • 2 evőkanál rum • 2 evőkanál olaj • csipetnyi só. A töltelékhez: 10 deka vaj • 8 deka cukor • 10 deka pirított szeletelt mandula. A tetejére: 1 deci tej • 1 vaníliás cukor  
Futtassuk fel az élesztőt 1 deci langyos tejben 1 teáskanál cukorral. Az átszitált liszthez adjuk hozzá a cukrot, a sőt, a tojást, a rumot, a maradék tejet és az élesztős tejet, majd késsel vagy géppel gyúrjunk tésztát. A dagasztás félidejétől apránként keverjük hozzá az olvasztott vajat, végül az olajat. Amikor a tészta szép fényes, és már nem ragad a tálhoz, hirtünk meg liszttel, takarjuk le, és kelesszük a duplájára. Utána nyújtjuk 3 milliméter vékonyra, kenjük meg az olvasztott vajjal, és szórjuk rá a cukrot és a mandulát. Tekerjük fel, és éles késsel vágjuk 2 centi széles szeletekre. Ezeket tegyük sütőpapírral bélelt tepsire, de elrerendezhetjük őket tortaformában is. Pihentessük kicsit, majd 180 fokra sütőben 30–35 perc alatt süssük meg. A legvégén locsoljuk meg a sütit felforrósított cukros tejjel, és még 5 percig süssük. ▶▶



## SAJTOS RÚD

(8 személyre)

25 deka vaj • 30 deka liszt • 25 deka túró • 15 deka reszelt sajt • 2 deka élesztő • 1 egész tojás • 1 deka só

Gyúrjuk össze gyors mozdulatokkal a hozzávalókat, de a sajtból csak 10 dekát használunk fel. Nyújtuk fél centi vastagra a tésztát, kenjük le a felvert tojással, szórjuk meg a maradék sajttal, szeleleljük 1 centi vastag csikokra, és rendezzük el egy sütőpapírral bevont tepsin. 180 fokra előmelegített sütőben körülbelül 20 perc alatt sül aranybarnára.

FELTÉR: BENEK MÁRIA, KÖSSÉ REGINA, SZERZŐ: LUKÁCS SZILVIA, FOTÓ: ZSÓLDOCS ALEXANDRA



## MOGYORÓS CSOKOLÁDÉTORTA

(12 szeletes tortához)

A tésztához: 36 deka étcsokoládé • 20 deka vaj • 7 deka cukor • 3 deka kakaó • 5 tojás • csipetnyi só. A krémhez: 20 deka mogyorókrém • 20 deka étcsokoládé • 4 deci tejszín. A díszítéshez: 1 deci tejszín • fél csomag vaníliás cukor • néhány evőkanál aprított pirított mogyoró. Vízgőz felett olvasszuk össze a csokoládét a vajjal és a kakaóval. A gőzről levéve egyesével, folyamatosan keverve adjuk hozzá mind az 5 tojássárgáját. Az 5 tojásfehérjét a sóval és a cukorral verjük kemény habbá. Először a hab harmadát keverjük a csokoládéba, majd óvatos mozdulatokkal a maradékot is. Kivajazott, 26 centi átmérőjű tortaformába simítva süssük 30–40 percig 150 fokok sütőben, majd a formában hagyjuk kihűlni. Közben olvasszuk fel gőz fölött a mogyorókrémet az étcsokoládéval. Verjük kemény habbá a tejszín, és ugyancsak óvatos mozdulatokkal keverjük a mogyorós masszához. Ha kihűlt az alap, kenjük rá a mogyorós krémet, és néhány órára tegyük a tortát hűtőszekrénybe. Amikor megdermedt, verjük fel a maradék tejszín a vaníliás cukorral, és oszlassuk el egyenletesen a krémen. Legvégül szórjuk meg a mogyoróval.