



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

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 biztonságra 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 vajkrémet 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



Ahogy megérkezik a tavasz, asztalkák és fotelek költöznek a vízivárosi templom szomszédságába. Berke Márta és Kocsis Regina cukrászdája két év óta várja meglepetésekkel a kézműves torták, sütemények kedvelőit. A cukrászpultba mindig hat torta van kitéve: ahogy elfogy az egyik, jön egy új. Húszféle íz váltakozik, de vannak már kedvencek, mint az almabortorta, a német Himmelreich szelet, a liszt nélküli málnás csokitorta, a friss gyümölcssel készült finomságok. Áprilistól antik bútorok, lámpák és egy csillár díszíti a kis teret, és tortaszélek helyett egyszemélyes kis tortácskákat is rendelhetünk. Továbbra is sláger a fehér-csokis-málnás tarte, a toszkán csokitorta, tavaszi újdonság a pistáciás-rózsás szelet és az epermousse-torta. A megújult külső és belső enteriőrhez a Tabán adja a háttér.

Márk Szonja, az Édesem! gasztroblog tulajdonosa a virtuális valóságból kilépve kézzelfogható közelségbe hozta házias süteményeit, melyek mostantól megkóstolhatók a Millenáris hátsó bejáratánál, a Kisrókus utcában megnyitott Édesem! cukrászdában. Márk Szonja kicsi üzletével – melynek falait a Dobos-szakácskönyv lapjai borítják – sok nő álmát váltotta valóra, hiszen hányan ábrándoznak ilyen falatnyi, „ma megálmodom, holnap megsütöm” típusú üzleteckéről, mint az Édesem! Házias, rusztikus sütemények, az otthon ízei – nem nagy varázslat? Dehogynem. Álmodozó asszonyok vigasztalására: elférne még egy-két ilyen tisztességes kézműves manufaktúra a városban. (Igaz, kevesen mondhatják el magukról, hogy „inaséveiket” a Four Seasonsben, a Pastramiban és a Klassz!-ban töltötték.)

Egy nyugdíjas fül-orr-gégész (Erdős Melinda) és egy Sorbonne-t végzett bölcsész (Varga Margit) 2005-ben Solymáron nyitotta meg franciás desszertteremt, ahova Budapestre is szívesen kijártak. Sokak öröme 2013-ban Óbudára költöztek, közhajtásnyira Puskás Öcsi szobrától. A sütemény- és zenerajongó tulajdonosok 2013-ban alkották meg a Budapesti Fesztiválszervező 30. születésnapjára tortáját, azóta a BFZ 30 kínálatuk része. Azt ajánlják, hogy egyszemélyes tortáikat függőlegesen szeljük, így kapjuk meg ugyanis a teljes keresztmetszetét az olykor hat-hét rétegből összeállított ízkompozícióknak. Akad náluk citrusos piskótán yuzu-tahiti vaníliakrém, ganache-ba csempészett calamansi-gyümölcs és málna-rózsá-licsi-kombó – habkönnyű, édes álmok, izgalmas és harmonikus ízparóditások.



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 pohárkrémekek 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



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 házi 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-tönkölybúzás 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.TANTEFANNYHU



Friss gondolat

Tante Fanny friss tészta ideális alapanyagok az Ön kreatív ételének elkészítéséhez. Tölse meg sóve szerint idény kínálta friss hozzávalókkal! Tante Fanny friss tészta a legjobb összetevőkből készülnek. Ha még egy kis inspirációra van szüksége, látogasson el weboldalunkra.

Finomat ad.

www.tantefanny.hu

