



SZÖVEG –  
BOGOS ZSUZSANNA

KÉP –  
KAUNITZ TAMÁS

Új ízek

# ÉDES ÉLET AZ OPERÁBAN

A családi asztal emlékeiben kiemelt helye van az édességnek. Jó szívvel gondolhatunk kedvenc szülinapi tortánkra, az évközi jutalomcsokikra, a tökéletes túrógombócra és a nyárvégi szilváásra, a hétfévi almás pitékre, a gyorsan összedobható lekváros piskótatekerésre, a karácsonyi bejglire, a farsangi fánkra és a húsvéti kalácsra. Meglepő lehet, de ezek az édes ízek nem is olyan régiek a magyar konyhában.

◆ Az első szakácskönyveinkben ugyan vannak desszertek (marcipánok, lekvárok, töltött ostyák vagy éppen a mai designtorták elődei), a magyar cukrászat igazi fénykora csak a 19. században kezdődött. Ekkor terjedt el a finomított cukor, a csokoládé és a kakaó. A polgárosodás révén megjelentek a városi cukrászdák. A kor zseniális egyéniségei – például *Dobos C. József*, *Kugler Géza*, *Gerbeaud Emil* – ráadásul szakácskönyveket is írtak, így egyre több háztartásban készülhettek édességek. Ezeknek a békebeli ízeknek többnyire francia forrásuk volt. E korszak egyik nagy klasszikusa az ugyancsak francia Opera szelet, amely nevét – feltételezhetően – a párizsi Opera színpadára emlékeztető alakjáról kapta. Így készül a budapesti Opera Café szakácsának útmutatása szerint:

## OPERA SZELET

**Piskóta: 325 g tojásfehérje (kb. 11 tojás), 400 g cukor, 475 g tojássárgája (kb. 24 tojás), 350 g mandulaliszt, 100 g simaliszt (BI55), 75 g vaj**

Habosra keverjük a tojássárgáját 150 g cukorral, illetve felverjük a tojásfehérjét 250 g cukorral. A kettőt, nagyon óvatosan, hogy a hab össze ne törjön, összekeverjük. Ezután hozzáadjuk a mandulalisztet és a simalisztet, majd beleöntjük az olvasztott vaját. Ebből a masszából 4 lapot kell kisütnünk, 190 fokon kb. 15 percig.

**Vaníliás krém: 375 g cukor, 125 g tej (3,5 % zsíros), 4 db tojás, 1 db vaníliarúd, 300 g vaj**

A cukrot és a tejet a vaníliarúddal felforraljuk. Hozzáadunk négy tojást, folytonos keverés mellett – különben kicsapódik a tojás. Ha elkezd sűrűsödni, levesszük a tűzről, és kihűtjük. Ezután szobahőmérsékletű vajjal habosra keverjük.



**Ganache (párizsi krém): 500 g 30%-os tejszín, 400 g legalább 60%-os étcsokoládé**

A tejszínt felforraljuk, majd levesszük a tűzről, és belekeverjük a csokoládét. Addig keverjük, amíg a csokoládé teljesen fel nem olvad, és homogén masszát nem kapunk. Ezt is kihűtjük, majd minimális világosodásig habosítjuk keveréssel.

**Bevonó: 120 g zsíros tej, 225 g 60%-os étcsokoládé, 25 g glükózszirup, 60 g vaj**

A tejet a glükózsziruppal felforraljuk, beletesszük az étcsokoládét és a vajat, majd egynemű, krémes állagúra keverjük.

### Összeállítás:

Egy piskótalapot kevés, hosszúra főzött kávéval meglocsolunk. Rátesszük a vaníliakrém felét. Erre ismét egy réteg, kávéval meglocsolt piskóta kerül, majd megkenjük a ganache felével. Erre tesszük a következő réteg, kávéval locsolt piskótalapot, amelyet a maradék vaníliakrémmel fedünk. Rátesszük a negyedik, kávéval meglocsolt piskótalapot is, amelynek a tetejére rákenjük a ganache másik felét. Hűtőbe tesszük dermedni kb. 2 órára, majd végezetül ráöntjük a bevonót.

Noha a krémet elkészíthetjük a piskótalapok sütése közben, tény, hogy erre az édességre rá kell szánni az időt. Ez bizony hozzátartozik a békebeli süteményekhez, de a végeredmény bőven kárpótol érte. Érdemes ünnepi alkalmakra vagy ráérős hétfvégekre időzíteni, más esetekben pedig keressük az Opera Caféban! Itt az elegáns környezetnek, a terasz Andrássy útra néző kilátásának és a délutáni sütemény mellé elkortyolt kávénak köszönhetően valóban a századforduló kávéházi világában érezhetjük magunkat. Persze emellett a ma ízeit is megtaláljuk itt: ebédre vagy vacsorára a magyaros fogások mellett könnyed olasz ételek közül választhatunk. Ha mégis a gasztronómiai időutazás a célunk, az élményt összeköthetjük egy Opera-látogatással is: a Fesztly Bár az épület első emeletén várja pezsgővel, békebeli süteményekkel és szendvicsekkel vendégeit. A küllemében és kínálatában is világszínvonalú bár kialakításához a világ leghíresebb operaházai adták a mintát: „A legjobb ötleteket és a működő rendszereket átültetve a legfrissebb és legjobb gasztronómiai egységet hoztuk létre a budapesti Operában, de teljesen friss, új elemek is bekerültek a koncepcióba” – mondja Zsidai Zoltán Roy, a Zsidai Gasztronómiai Csoport vezetője. ◆

