

СОВРЕМЕННЫЕ ЦВЕТА, СОВРЕМЕННЫЕ СЕКРЕТЫ

Палата Венгерских кондитеров с 2006 года устраивает ежегодный конкурс «Торт Венгрии» в честь 20 августа, праздника образования венгерского государства. Цель конкурса: создать такой торт, в котором бы использовались замечательные венгерские фрукты, и при этом его название должно содержать ссылку на характерное для данного региона кондитерское сырье, а цвета должны быть похожи на венгерский триколор. Эти торты - победители конкурсов - до сих пор имеются в продаже и очень популярны среди любителей сладостей Венгрии.

Торт «Зеленое золото Эршег», победивший на конкурсе в 2016 году, один из тех, что пользуется большим успехом. Геллерт Со, создатель этого торта, добился признания и в Европе, став Лицом года в программе «Erasmus +».

Кондитерская мода коснулась и меню дипломатических обедов и ужинов. Венгерские десерты, несмотря на их верность традициям, современны и воздушно легки.

В 2011 году ко времени, когда Венгрия занимала пост Председателя Совета Европейского Союза, знаменитые венгерские десерты были представлены в современной интерпретации. Большой успех имели не только «Шомлои галушка» и медово-кремовые слоеные пирожные, но и творожный торт со взбитыми сливками и грушей, а также взбитые сливки с бузиной, клубничным рагу и кусочками карамели.

После всех этих сладостей хорошо выпить токайское асу, знаменитое венгерское десертное вино, воздавая хвалу которому, Король-Солнце, Людовик XIV. назвал его «королем вин и вином королей».



„Зеленое золото Эршег“ - торт, в котором зеленое золото тыквенных семечек соединяется с белым шоколадом и малиновым желе в единое целое

Весь торт „Балатонский воздушно-ореховый“ готовится из орехов, даже его тесто - из ореховой муки

Малиновое желе, белый шоколад и зеленые тыквенные семечки торта напоминают венгерский триколор



Слой торта „Комаромская девочка“: груша с имбирем, грецкие орехи и шоколад

Карамелевый торт с абрикосовой палинкой из Паннонхалма

