



Ágnes csupán egy hajszál választja el, hogy az ország legjobb amatőr cukrásza cím mellett 5 millió forint is a markát üsse.

A tegnapi adásban a 4 legjobb versenyző mérettetett meg. Ez **a francia desszertek napja volt**, technikai feladatnak egy Charlotte tortát kellett készíteni, ami a zsűri szerint sem volt egyszerű feladat, hiszen nagyon fontos a precizitás, a méricskélés. Majd második feladatként macarone-t kellett készítenie a 4 legjobbnak. Ki-ki saját recept alapján édeset és sósat is, volt ott konyakos, a tokaji aszús-libamájas, málnás-rózsavizes, fűgés-kecskesajtos, limettás krémes és szarvasgombás apró finomság. Ágnesünk

gorgonzolás-diós-körtés

és

citromos-bazsalikomos-mojitós macaron

ja

[elvárásolta a zsűrit](#)

és a

[műsorvezetőket is](#)

.

Ezzel napgyőztesként sétált be a pénteki döntőbe. A verseny legizgalmasabb pontjához érkezett, ma este utoljára szurkolhatunk az erdélyi lánynak.