

U sjajnoj atmosferi otvoren je novi gift shop u centru Zagreba! Donosimo vam tri vrhunska recepta kojima su bili posluženi brojni celebriji na svečanom otvorenju!

Otvaranje **zagrebačkog Gift shopa** u Radićevoj ulici broj 12, proteklo je u sjajnom raspoloženju, a glavni "krivac" za delicije koje su nestale brzinom munje, **Dario Lide** iz Majstor kuhara, rekao nam je njihove recepte! Dobar tek!



Elita - Foodstyle

#### INTERACTIVE TV ▶

Colom i limetom protiv vrućina: Captain Coke



#### Mesni vodič



Kare i rebra

POSTANI EKSPERT

### 1. Tortica s kremom od mandarine i ricotte

Za 4 osobe

#### Sastoići:

- Jaja – 4 kom
- Maslac – 200 g
- Zobene pahuljice – 50 g
- Brašno – 190 g
- Šećer u prahu – 50 g
- Prašak za pecivo – 10 g
- Kakao – 100 g
- Ricotta – 500 g
- Šećer – 50 g
- Dida Boža džem od mandarine – 200 g
- Želatina – 10 g
- Vrhnje za šlag – 500 g
- Mandarine – 4 kom za dekoraciju
- Menta svježa – za dekoraciju
- Dida Boža goji bobice- dekorativno

#### Priprema:

##### Tijesto

1. Od maslaca, jednog jaja, šećera u prahu, kakaa, praška za pecivo, brašna, zobelih pahuljica i đumbira napraviti tijesto.
2. Ostaviti u hladnjaku 30 minuta da odstoji.
3. Ohlađeno tijesto razvaljati na debljinu od 1 cm.
4. Pomoću kalupa napraviti manje krugove te staviti na masni papir.
5. Tijesto peći u zagrijanoj pećnici na 165° (oko 15 minuta).

##### Krema

1. U žumanjke koje smo odvojili od bjelanjaka dodati šećer i malo vrhnja za šlag.
2. Sve zajedno lupati na pari dok smjesa ne utrostruči volumen odnosno prijeđe 65°.
3. U smjesu dodati džem od mandarine i želatinu koju smo prethodno namočili u želatinu.
4. U posudu staviti ricottu i dodati kremu od žumanjaka te napraviti glatku kremu.
5. U kremu lagano umiješati šlag i snijeg od bjelanjaka.

Na pečene tortice staviti kremu od mandarine i ricotte te ukrasiti sa fileom od mandarine, goji bobicama i mentom.



Foto: facebook

### 2. Rozo pečena pačja prsa s kremom od višanja na hrskavom krekeru

#### Gastro rječnik

##### Al dente

- Džin
- Glaziranje
- Ikra

PRETRAŽI

## 2. Rozo pečena pačja prsa s kremom od višanja na hrskavom krekeru

Za 4 osobe

### Sastojci:

- Brašno – 500 g
- Kvasac – 20 g
- Mlijeko – 200 ml
- Sok od cikle – 200 g
- Ljutika – 200 g
- Višnje – 100 g
- Maslac – 100 g
- Dida Boža džem od višanja – 100 g
- Pačja prsa – 800 g
- Matovilac – 200 g
- Kllice češnjaka – 50 g
- Soli – 2 žlice
- Šećera – 1 žlica
- Ulja – 1 žlica

### Priprema:

#### Tijesto

1. U mikser staviti pola oštro, pola glatko brašno, kvasac, šećer.
2. Početi lagano miješati i uljevati hladno mlijeko koje smo pomiješali sa sokom od cikle (oko 10 minuta).
3. Nakon toga dodati sol i ulje i miješati još 5 minuta dok ne dobijete glatko tijesto.
4. Gotovo tijesto ostaviti 30 min da se uzdiže, zatim ga oblikovati u kugle te staviti na pleh koji smo obložili papirom za pečenje.
5. Ostaviti tijesto da se slegne desetak minuta.
6. Staviti u pećnicu na 185° C oko 25 minuta.

#### Krema

1. Dok se peciva peku na maslacu prepržiti sitno sjeckanu ljutiku i višnje podliti sa umakom od patke ili vodom i lagano kuhati 30 min.
2. Začiniti sa soli i paprom te dodati džem od višanja. Sve zajedno pomoću štapnog miksera sameljati u kremu i protisnuti kroz cijeđilo. Gotovu kremu ostaviti da se ohladi.
3. Kada su peciva ohlađena narezati na tanke ploške i pokapati maslinovim uljem.
4. Pecivo prepeći u tavi ili na grilu dok ne postane hrskavo. Pačja Prsa Pačja prsa začiniti sa soli i paprom te peći u tavi sa obje strane pazeci da u sredini ostanu roza.
5. Servirati tako da na kreker stavimo matovilac, na njega kremu od višanja, pačja prsa i dekoriramo sa klicama češnjaka.

#### Pačja Prsa

1. Pačja prsa začiniti sa soli i paprom te peći u tavi sa obje strane pazeci da u sredini ostanu roza.
2. Servirati tako da na kreker stavimo matovilac, na njega kremu od višanja, pačja prsa i dekoriramo klicama češnjaka.



Foto: facebook

## 3. Brie torta

Za 4 osobe

### Sastojci:

Dida Boža džem od smokve (240g) – 4 velike žlice

Brie sir- 200 g

Orasi

### Priprema:

1. Na dasci ohlađeni sir prerezati popola i premazati s džemom od smokve.
2. Posipati orahe po cijeloj površini sira.
3. Servirati hladno.

