

U SVE SE MEŠA
• *Ljubav* •



DIJAMANT

i

ZDRAVKO GAVRILOVIĆ

U SVE SE MEŠA
• *Ljubav* •

U SVE SE MEŠA
• *Ljubav* •

U SVE SE MEŠA
• *Ljubav* •



U SVE SE MEŠA
• *ljubav* •

SADRŽAJ

Uvod	5
Recepti	8
Frambois ili frambuaž	10
Kokos trifle s belom čokoladom	12
Domaća bonžita	14
Kolač s kruškama	16
Limun mering tart	18
Čokoladni kolač bez brašna s jagodama	20
Kolač od šargarepe	22
Slatke zemičke	24
Cookies sa orahom i čokoladom	26
Mramorna sir torta	28
Buhtle sa džemom od kajsije i sosom od vanile	30
Crêpes Suzette	32
Hleb od đumbira	34
Kolač s lisnatim testom, badenom i jabukama – štrudla	36
Krem karamel	38
Mille feuille – milfej	40
Parfe od lešnika s karamel prelivom	42
Potica tradicionalna štrudla sa orasima	44
Profiterole s kremom od lešnika i prelivom od čokolade	46
Sacher torta	48
Savaren	50
Skonsi	52
Tart s bundevom i orasima	54
Tart taten	56
Torta sa šljivama	58
Tradicionalni božićni kolač sa sosom od konjaka	60
Recenzija Lepog Brke	63

*Nama,
S ljubavlju*

POMEŠAJTE LJUBAV, UMEĆE I DIJAMANT

Šta je važno da znate o nama ako već ne znate? Dijamant je kompanija koja već osamdeset godina s ljubavlju priprema visokokvalitetne proizvode, poznate po dugoj tradiciji i recepturi što se do danas menjala samo nabolje. Saradnja sa Zdravkom Gavrilovićem samo je jedan od pokazatelja da je misija Dijamanta da svojim potrošačima pruži samo najbolje i bezuslovno stavi kvalitet na prvo mesto. Brojne nagrade za omiljenog proizvođača u Srbiji stižu iz godine u godinu, a ta tradicija se nastavlja i danas.

Upravo to govori da ste svi vi prepoznali naš trud, pa vas sada ostavljamo da se prepustite našem načinu da kažemo hvala!



PRIČA O NAŠEM POSLASTIČARU,
ČOVEKU KOJI I SPONTANO KREIRA NOVE PRILIKE

Imamo želju da vam iskreno kažemo kako se sve odigralo pre nego što je ova knjiga stigla u vaše ruke. Na radnom druženju s našim Poslastičarom primetili smo koliko primamljivo izgledaju svi ti sastojci kojima njegove ruke vešto barataju. Rerna se već zacrvenela, a mirisi su se širili prostorijom. Zdravko je uveliko pripremao poslastice, s lakoćom i uživanjem kako samo on ume, kada smo shvatili da bi jedino ispravno u tom trenutku bilo da ovaj prizor podelimo i sa svojim čitaocima. Uzeli smo aparat u ruke, počeli da pratimo svaki pojedinačni korak i tu je počela magija.

U poslasticama Zdravka Gavrilovića do sada su uživali i sladokusci koji vole da probaju nešto novo i do sada neviđeno, ali i oni koji bez dvoumljenja uživaju u dobrim tradicionalnim receptima. Kolače iz njegove kuhinje probali su i mnogi velikani savremenog doba, zbog čega Zdravko nije ništa manje skroman. Upravo ta osobina je osvojila sve one koji su ovog Poslastičara imali priliku da upoznaju. Prvo što su uočili jeste da je njegova ljubav prema ovom slatkom poslu proizvela безусловnu posvećenost i uspeh što kao garanti stoje iza svakog od recepata u ovoj knjizi.



Frambois



Frambois

ili Frambuaž

SASTOJCI:



KORA

50 g Dijamant Classic margarina
5 jaja
100 g šećera
50 g brašna
20 g kakaoa
50 g mlevenog badema



KREM

0,5 l slatke pavlake
150 g crne čokolade

DŽEM OD MALINA

500 g smrznutih malina
100 g šećera
10 g želatina



PRELIV

200 g slatke pavlake
150 g crne čokolade
malo mleka
50 g Dijamant Classic margarina

PRIPREMA: KORA

Margarin istopite. Odvojte belanca od žumanaca i ulupajte ih sa šećerom. U ovu smesu dodajte žumanca, a potom i sve praškaste sastojke. Na kraju dodajte istopljeni margarin i sve lagano umešajte. Pecite 3 kore na 180 stepeni.



POSLASTIČAR

DŽEM OD MALINA

Maline i šećer prokuvajite. Izblendirajte smesu štapnim mikserom i dodajte želatin, prethodno potopljen u hladnoj vodi. Želatin pomešajte s malinama dok su još vruće, istopite ga i ostavite da se smesa ohladi.

PRELIV

Prokuvajite slatku pavlaku i prelijte preko čokolade. Štapnim mikserom dobro izmešajte i kad se prohladi, dodajte margarin i malo mleka kako bi se preliv razredio.

Za dekoraciju po mogućnosti koristite sveže maline.

Preko pripremljene kore premažite džem od malina, zatim krem od kog ste jedan deo odvojili za ukrašavanje. Preko toga premažite preliv od slatke pavlake i čokolade. Zatim frambuaž ukasite ostatkom krema i malinama.

PRIJATNO :-)

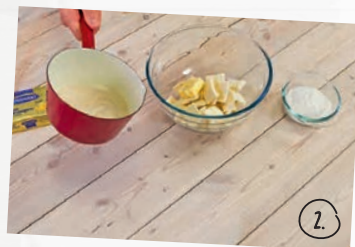
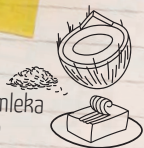


DETALJNU PRIPREMU POGLEDAJTE NA VIDEO:
<http://www.dijamant.rs/frambois-by-poslasticar>

Kokos trifle

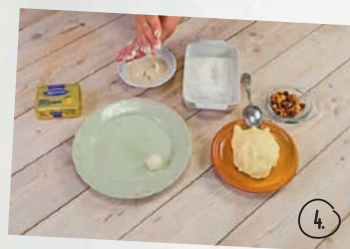
SASTOJCI:

180 ml kokosovog mleka
350 g bele čokolade
30 g meda
20 g Dijamant classic stonog margarina
50 g kokosovog brašna
Čeli lešnici
100 g bele čokolade
3 kašike Dijamant ulja



s belom čokoladom

POSLASTIČAR



U manju šerpu izlomite belu čokoladu, dodajte ulje, pa stavite na tihu vatru. Sklonite s vatre, pa viljuškom umačite kuglice i ređajte na papir za pečenje. Takođe, bela čokolada se mora održavati na određenoj temperaturi dok se kuglice umaču u nju.



PRIJATNO :-)



DETALJNU PRIPREMU POGLEDAJTE NA VIDEO:
<http://www.dijamant.rs/kokos-trifle-sa-belom-cokoladom-poslasticar>

