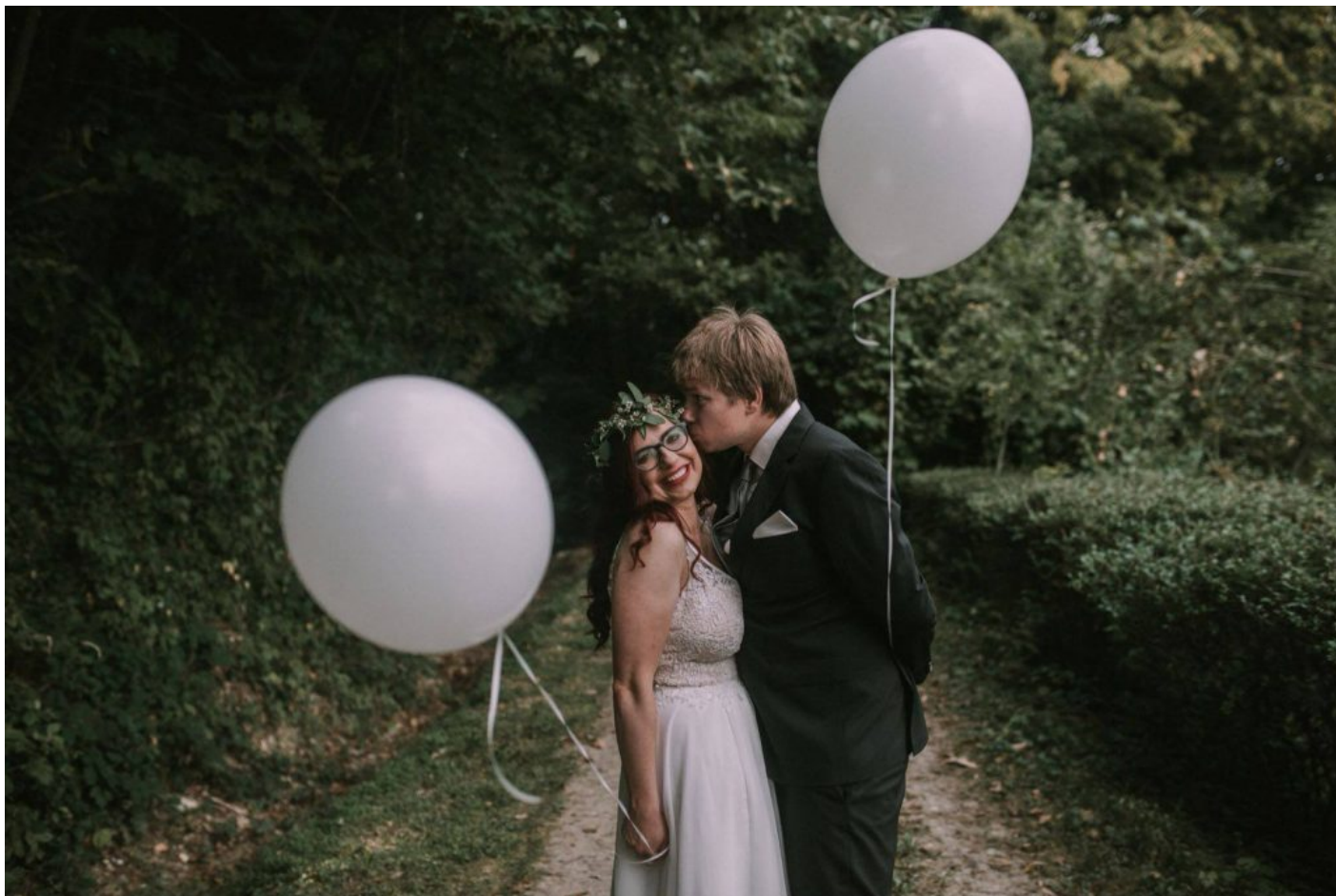


Mousse torta sa pistacijama i bu?inim uljem + Life Update

Nakon skoro 2 mjeseca evo me opet na blogu. Puno toga se desilo, izme?u ostalog - udala sam se! Zato i nisam bila ovdje aktivna jer sam se htjela potpuno koncentrirati na taj predivan dan kojeg smo dugo planirali. Ako me pratite na društvenim mrežama u mojem privatnom životu mogli ste vidjeti samo jednu osobu koja je uz mene već punih 13 godina - Bojan. I tak smo mi odlučili da ćemo se oženiti nakon tih dugih 13 godina i da ćemo to proslaviti u užem krugu obitelji i prijatelja.



Bilo je stvarno divno, moram puno pohvaliti naše roditelje i kumove koji su s nama bili svaki korak do svadbe i pružili nam nezaboravan dan. Od vama poznatih uzvanika tu je bila Tamara sa [Bite my Cake](#) i Pamela sa [CharmPam](#) :) Obje znam već puno godina, još od početka bloganja i stvarno mi je drago da su uspjele doći :) Tortu je radila genijalna [Mia iz Meet Mia](#) i bila je definitivno san snova i točno ono što smo željeli.



Sad kad smo svadbu prošli vraćam se blogu, ali vjerojatno puno rjeđe nego bi to željela. Trenutno mijenjam neke stvari na poslovnom planu pa ni sama ne znam kud će ovaj blog dalje ići. Ali ja ću svakako, ćim isprobam neki novi recept, staviti vam ovdje ali uz uvjet da ga i sami isprobate :) i naravno tagirate me sa #justcakegirl

Inspiraciju za ovu tortu dobila sam ćitajući ljetni broj StoryGourmeta gdje je Petra Jelinić radila recepte sa tropskim voćem. Mene je zapravo u toj seriji recepata zainteresirao jedan biskvit i to do - bućina ulja! ćim sam ga proćitala znala sam da ću ga prije ili poslije isprobati. I već jesam! Spojila sam ga sa moussom od pistacija, takoćer by Petra Jelinić, te sam samo dodala tanki sloj moussa od ćokolade i home made praline od pistacija za ukras. Iako moćda izgleda komplicirano, zapravo je vrlo jednostavno! Ajmo na recept!



Prvo moramo po?eti sa pastom od pistacija. Radila sam ju ve? u više recepata i vjerojatno mi je to jedan od najdražih okusa na svijetu. Preporu?am da ju radite doma, stvarno je divan okus a u Hrvatskoj je teško kupti pastu tj. ima je tek u nekim specijaliziranim du?anima.

Pastu izblendate i stavite u hladnjak. Kad se stvrдне od polovice napravite kuglice i vratite ih u hladnjak. Nakon toga ih prelijte ?okoladom i vratite u hladnjak dok radite tortu. Bit ce tako divne boje, baš mi je žao da nemam niti jednu sliku presjeka.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!
<http://www.justcakegirl.com>



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!
<http://www.justcakegirl.com>



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

