

## Life update: Sretna Nova godina i jedan novogodišnji desert :)

Pišem ovaj post inače već od Božića ali nisam mogla naći prave riječi. Nismo išli doma za blagdane pošto smo se uselili u novi stan i polako ga uređujemo pa smo odlučili imati svoj prvi zajednički solo Božić. Iako smo mislili da ćemo biti sami i da ćemo se osjećati usamljeno to nikako nije bio slučaj. Par poznanika, susjedi i kolege na poslu su nas baš lijepo primili i razveselili za blagdane. Puno znači i Viber i Facebook gdje smo u konstantnom kontaktu sa obitelji i prijateljima.

Prije točno godinu dana, 1.1.2015. B. i ja smo u tišini donijeli odluku da je 2015 naša godina promjena. Dali smo si datum i realizirali sve kako smo planirali, iako volim reći da smo imali više sreće nego pameti :D Sve promjene mogli ste popratiti u mojim postovima iz [veljače](#) i [lipnja](#) gdje sam se lijepo raspisala. Mnogi su mi rekli su da sam svojim promjena utjecala i na njih te im dala "vjetar u leđa" da se pomaknu sa jedne točke i počinu unositi pozitivne promjene u svoj život. I to je mene inspiriralo da idem dalje i dalje i prekrižim još par stvari na svojoj "bucket" listi.

Jedna od tih stvari na listi se desila jučer. Ali zapravo je sve počelo prije dva mjeseca kad smo u hotelu koji vodim počeli spremati meni za doček nove godine. Ekipa sa posla i šef dali su mi priliku da dam prijedlog kako bi mogao izgledati desert (pošto svi znaju za blog, YouTube kanal i sve oko toga) i eto, ja sam dala 6 prijedloga od kojih su na kraju odabrali "Schwarzwald mal anders" - dekonstrukcija Schwarzwald torte. Vizualni izgled "posudila" sam iz jednog posta Tee Mamut uz njeno dopuštenje i preradila ga za naše potrebe. Meni je sve skupa imao 6 slijedova, a moj je bio šeker na kraju.

Iako sam jako bila nervozna posljednjih tjedan dana, ekipa kuhara mi je puno pomogla što se tiče mjera i korištenja profi kuhinjske opreme. Prije 2 tjedna imala sam i probu gdje je sve išlo po planu uz manje promjene. Ovo iskustvo dugo sam čekala, da radim u profi kuhinji sa profi aparatima ([KitchenAid Artisan Profi](#)) i mislim da sam se potajno nadala da mi se neće svidjeti te da se okrenem nečem drugom. Ali naprotiv, cijela ta energija vezana uz slanje ovakvog meni-a za 65 ljudi je zarobna i osjećala sam se kao "doma" :) Ko zna, možda odbacim ideje o vlastitom biznisu i odem u neku komercijalnu kuhinju? :D Tko zna što 2016 donosi :)

# Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Ovo je bio moj food "highlight" 2016, a desio se u posljednjih sat vremena prošle godine :) ?isto za info, desert se sastojao od g komponenata:

- ?okoladni brownie
- ?okoladni ganache
- beze puslice
- slatko vrhnje
- višnje u aromati?nom sosu
- smrvljeni home-made ?okoladni keksi

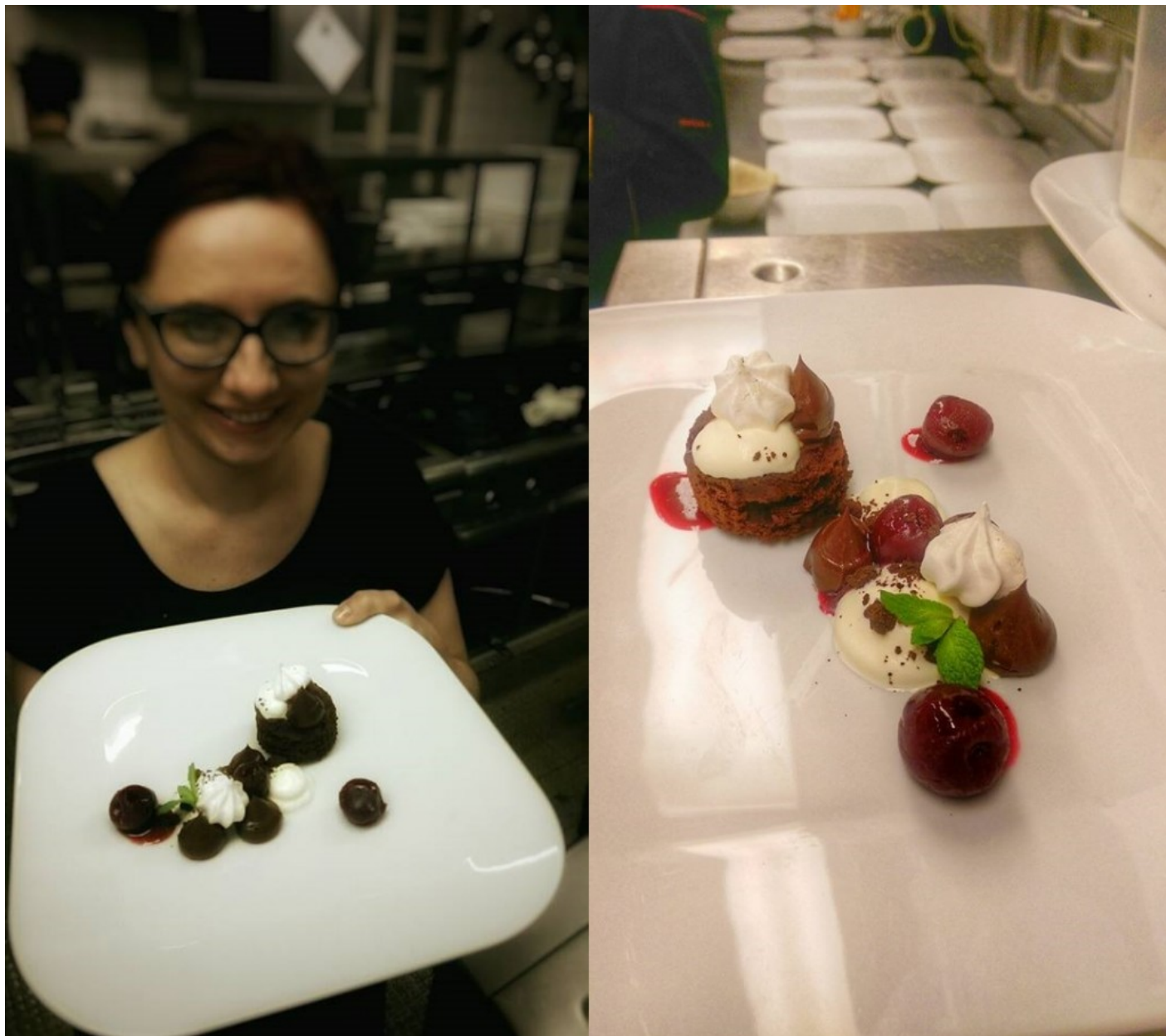
I ja i ekipa smo bili prezadovoljni, a bili su i gosti te sam ?ak dobila i pljesak :D Evo jedan pogled na desert, slike nisu nešto jer su ra?ene brzo ali poslužiti ?e!

## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---



Ne?u duljiti, želim vam zahvaliti što ste me pratili u 2015 ?ak i ako sam uzela mjesec dana godišnji od bloga. Hvala što ste ?ekali na novi dizajn i što se ostali samnom. Nove stvari tek dolaze!

Otvorena sam za sve prijedloge, pišite mi u komentare ili na justcakegirl @ gmail.com svoje prijedloge o tome što bi željeli vidjeti, što bi željeli nau?iti te što bi željeli da za vas recenziram.

Još jednom, sve najbolje u novoj 2016 - najviše zdravlja i sre?e a ostalo ?e se ve? nekako posložiti



## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

- pozitivna uvijek pobje?uje :)

