Slatki gušti - Bake and Blog day - Zrinjevac Zagreb :)

Danas kad su se dojmovi slegli spremna sam se malo raspisati i pokazati vam kako smo uživale na Zrinjevcu i pekle kola?e na festivalu Slatki Gušti by Electrolux. Prvo moram zahvaliti Electroluxu i curama Iz Dobre vibre na organizaciji i na pozivu na ovaj divan event, a nakon toga i svim prijateljima i ?itateljima koji su nam došli kao podrška i probali naše slastice. Tamara, Tadeja, Monika i ja smo pekle kola?i?e svaka po svom izboru i zanimanje je bilo veliko tako da smo zadovoljne sa svime kako je ispalo!

Recept koji sam radila bili su Muffini sa borovnicama i limunom sa frostingom od krem sira. Bilo je veliko zanimanje za njih, svi su se divili ljubi?astoj boji koju su pustile borovnice i nestali su u trenu!

Okusi za sve jezike
Kuhajte sa srcem i naučite strane jezike
PODRAVKA
LéKUé
LéKUé
LéKUé
studena.
Gussnel

Tamara i ja smo se pokazale kao dobar tim i uskakale jedna drugoj oko kola?i?a. Prhka orehnja?a i muffini sa borovnicom. Kroz jutro su stizali prijatelji degustirati slastice :)

Ponekad je potrebno i dvoje za miksanje snijega od bjelanjka :) A nešto miksamo i same :) Posjetile su nas i divne kolegice blogerice i dale nam podršku svojim foti?ima :) :) Mateja sa M's bakery, Pamela sa Charmpam i Anja sa bloga Sweetheart :)

Moj dragi fotograf, društvance iz Zagreba i Tamara sa bloga Cake by design, ekipa iz srednje te Tamara i Bojan :) :)

Nakon što smo mi završile, na red su došle Monika i Tadeja sa svojim zanimljivim slasticama :) Tart sa mascarpone kremom i balzami?nim jagodama i Tadeja sa moussom od ?okolade sa karameliziranim špekom:)

Tadeja dijeli kola?i?e, ekipa za fotkanje stizala cijeli dan, neki ?ak i sa cvije?em :)

Predivna atmosfera na zelenom Zrinjevcu, te genijalni deserti Monike i Tadeje :) Još mi žao što nisam uspjela probati špekec, ali zato tart jesam i bilježim u svoju knjigu recepata :)

Tadeja i Monika u akciji, i blogerska podrška:)

Tamarina orehnja?a, i degustacije :)
Još jednom hvala svima koji su došli, a oni koji nisu imat ?e priliku posjetiti festival i sljede?e godine jer je zainteresiranost velika kao što je i posje?enost bila :)

Link na recept koji sam radila je ovdje, + što sam dodala kremu od krem sira i malo še?era u

prahu sa koricom limuna. Probajte koristiti svježe borovnice, ukoliko koristite zamrznute bit ?e ljubi?asti kao ovi sa slike :)

Nadam se da ?ete probati!!

p.s. hvala Pameli na kalupu i košaricama, i Vale na buketu :)