

Mak na konac blogerski posjet :)

Prošle subote, da se opustim prije pečenja kolača na Slatkim guštima odlučila sam sa kolegicama blogericama posjetiti novootvorenu slastičarnicu "Mak na Konac" poznate slastičarke Petre Jeleni koja se nalazi u sklopu također novootvorenog restorana 5/4 Dine Galvagne. Za početak smo podvećalo uzele "Mak na konac" i nadamo se da će ubrzo uslijediti i 5/4 :)

Iako komuniciramo skoro pa na dnevnoj bazi neke od blogerica nisam imala prilike upoznati živo pa nam se ovaj izlet učinio savršenim za to :) Upoznala sam Mateju sa [M's Bakery](#) i Anju sa [Biftek i Merlot te](#) Pamela sa [Chrampam](#) koju poznam već skoro dvije godine i postale smo odlične prijateljice :)



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Iako tmuran i kišovit dan zaputile smo se u ulicu Popa Dukljanina 1 gdje nas je čekalo veselo i pristupačno osoblje koje je bilo spremno odgovoriti na sva naša pitanja pa čak i pofotkati nas :)

Tu je došla i Bojana (kolegica sa Coolinarike i bivša natjecateljica Masterchefa Hrvatska) i predstavila nam sve slastice koje su Petra i ekipa smislile za "Mak na Konac".



Minimalistički ukrašen prostor sa par odličnih detalja oduševio nas je skoro kao i osoblje, od namirnica na zidovima do stropa punog valjkova za tijesto.

Iza prodajnog pulta nalaze se kartonske kutijice u koje se pakiraju slastice pošto prostor nema mjesta za sjedenje već je isključivo za van. Također, mogu se kupiti male poklon vrećice pune puslica i keksića.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Zavirile smo u vitrine sa kola?ima i vidjele mnogo prekrasnih stavri, a i svakodnevno dolaze nove.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Od macaronsa, cheesecaka, creme brulee ali ne itd. Uzele smo dosta toga i me?usobno probale, ali ja sma uspjela pofotkati i par divota u vitrini.



Kupila sam Financier od pistacija, macarons od malina i ?okolade, te macaron od bijele ?okolade i lješnjaka i kao poslasticu na kraju Creme Brulee ali ne :)



Macaron od malina je bio moj hit dana, sa finom kremom i ne preslatki. Bijela ?okolada i lješnjak su mi bili dosta preslatki i jednostavno ne po mojem ukusu.



Ovom desertu sam se veselila od kad sam ga vidjela na njihovoj Facebook stranici :) Creme Brulee al ne. Sa kremom koja ina?e ide u sam Creme Brulee ali u malo druk?ijoj dimenziji. U kombinaciji mrvljenih keksa, moussa od ?okolade, laganog biskvita i špricane ?okolade :) Prvo je zanimljivo rpoatrati ga, a nakon toga zaklju?iti kako da se jede :) Najbolje od po?etka do kraj i da u jednom zalogaju uvatite sve komponente :)



Slastice su nas vizualno oduševile, a isto tako i okusom. Cure su mlade, ?eka ih puno posla i vjeujem da ?e biti uspješne. Na divnoj lokaciji, u divnom prostoru sa slasticama koje su raznovrsne i ima za svakog ponešto o?ekuju vaše narudžbe te im je dosta bitna komunikacija sa klijentima u

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

tome da ih unaprijede. Ukoliko ste vegan, ili imate neku vrstu alergije na hranu u razgovoru sa Petrom možete osmisliti nešto što bi vama odgovaralo i oni ?e to za vas napraviti. Želim im puno sre?e u daljnjem radu, i vidimo se opet :)



Sa curkama je bilo super zabavno, i nadam se skorom susretu po mogu?nosti u ve?em broju :)

Jeste bili u slasti?arnici Mak na konac? Koja su vaša mišljenja? :)