Press/Awards

1. Festival torti "An?eoski Okusi", osvojeno 4. mjesto i nov?ana nagrada za tortu "Lješnjak rapsodija"

1. Cake festival "Angel Taste", won 4th place + cash prize for the "Hazelnut Rhapsody Cake"

click for more pictures.....

Njam Njam intervju na [Šminkerici by Marina Iv?in]

Yum Yum Interview on [Sminkerica by Marina Iv?in]

---

1. Novinski artikl u "Regionalnom Tjedniku?" tiskanom u 50.000 primjeraka.

1. Newspaper article in "Reginalni tjednik" that was issued in 50.000 copies.

36 | Ženski svijet | 7 plus Tjednik Regionalni | 05. srpnja 2011., br. 372 |

Trudnoća

Martina ŠEBIJAN
Kineziran odlazi u tjelesnoj aktivnosti za trudnice
prenatalfitness@gmail.com

Neprocjenjivo kretanje

Često zaboravljamo da je naše tijelo najveće blago koje posjedujemo. Ne postoji novac koji bi mogao zamijeniti naše dobro fizičko ili psihičko zdravlje. Obično togo postanemo svjesni u trenucima neke bolesti ili dugotrajne ozljede.

Naše tijelo je nevjerojatan mehanizam i ako malo zastanete i razmislite, shvatit ćete o čemu govorim. Potrebna je nevjerojatna sinergija svakog dijela tijela da bismo u cjelini mogli pravilno funkcionirati. Ako jedan dio ne radi dobro, može doći do ruženje cijelog sustava. Suvremeni život često crpi našu energiju i vrijeme i sve ujede se posvećujemo sebi, svome zdravlju i kvaliteti života. Kvaljenica je doslovno naš stup, glavni nositelj, a bezbroj puta tu činjenicu zanemarimo. Sve češće kvaljenica izaziva bolove, ukočenja, napetosti i slične tegobe.

Kretanje je neprocjenjivo i poboljšava rad naših unutarnjih organa, srca, pluća i probavnog sustava. Prije svega mislim da je kretanje najvažnija stavka našeg svakodnevnog života kako bismo održali svoju mentalnu stabilnost. Svatko od nas je osjetio nelagodu koju izaziva bol i zbog nje se najčešće odlučujete ne vježbati. Naravno, ako je to bol koja izaziva velike probleme i smetnje u svakodnevnom funkcioniranju, obavezno posjetite liječnika. Ali ako je to slaba bol, počnite vježbati. Vaš cilj treba biti jasan, ako imate snažnu volju, njom ćete uvijek nadjačati slabu izdržljivost.

Postanite svjesni da je vježbanje proces. Vježbanjem gradite svoje tijelo za aktivnosti prisutne u svakodnevnom životu. Tijekom svake vježbe prilagođavat ćete svoj položaj tijela prema mjestu gdje bi ono pravilno trebalo biti. Na vama je da otkrijete koje su to točke vaše neuravnoteženosti i da učinite potrebne prilagodbe kako biste ispravili te nedostatke. Vaše tijelo ima korist od svake tjelovježbe. Pokrenite se!

RADIO-MAX
99,3 MHz
CERJE NEBOJSE 151
TEL / FAX (042) 759 - 489
radio-max@vz.htnet.hr
www.radiomax.hr

KUĆNA RADINOST Vruće ljetne dane rashladite slasticama

Domaći sladoled

■ Ukoliko pri ruci imate svježe voće, uz malo maštovitosti i dobre volje za nekoliko sati možete imati i ukusni domaći sladoled

IZRADA PO KORACIMA:

Štapnim mikserom prvo sameljite voće i vrhnje

Ulijte kremu, stavite borovnice, pa opet kremu

Zatvorite kalupe i stavite ih u zamrzivač

Rezultat: ukusan domaći sladoled!

Piše: TINKA KOPREK
www.justcakegirl.blogspot.com

Mnogima od nas u djetinjstvu su mame radile domaći sladoled, kojeg se sjećamo s osmijehom na licu.

U zadnjih par godina nisam se susrela s tim, jer ljudi sve više kupuju sladoled i misle da im za domaći sladoled treba puno vremena i znanja, a zapravo je sve u malo matlie i dobre volje.

Bez pola muke

Domaći sladoled možete napraviti sa svega dvije do tri namirnice i nisu vam potrebni posebni kalupi. Kao kalup vam može poslužiti i obična plastična čaša u koju umetnete drveni štapić kao držač.

Zavoćni sladoled potrebno vam je voće po želji, u ovom slučaju jagode i borovnice, i slatko vrhnje za šlag.

Prvo sameljite jagode i slatko vrhnje štapnim mikserom dok ne postane kremasto i punite kalupe ili čaše do pola.

Ostavite nekoliko komada borovnica sa strane, a ostatak borovnice i vrhnje ponovo štapnim mikserom sameljite dok ne postane kremasto.

Na kremu od jagode dodajte nekoliko borovnica, a na sve to ulije kremu od borovnica. U ovom sladoledu koristi se samo šećer iz voća, pa ako volite slade sladoledе, dodajte malo šećera.

Zatvorite kalup ili u čašice stavite drveni štapić i preko noći ostavite u zamrzivaču. Drugi dan izvadite iz zamrzivača, pustite da odstoji pet minuta i - uživajte.

Zdrav, domaći i brzo pripremljen sladoled!

> I kao kalup vam može poslužiti obična plastična čaša u koju umetnete drveni štapić kao držač

SASTOJCI I MATERIJAL

- 150 grama borovnica
- 150 grama jagoda
- 300 ml slatkog vrhnja za šlag (150 ml za svako voće)
- Plastične čaše
- Drveni ili plastični štapići
- Po želji možete dodati šećer

Kozmetički savjeti

Petra KOLAK DINDIĆ
Beauty center Carolija, Varaždin, direktorica i Fitlab 10, vodeći stručnjak tvrtke

Kako treba tretirati osjetljivu kožu?

Što je koža osjetljivija, to je niži prag tolerancije. Osjetljiva koža nije tip kože nego je povremeno ili stalno stanje kože. Uzroci, stanje i stupanj osjetljivosti kod pojedinih su osoba različiti. U obzir treba uzeti dvije stvari:

1) PREVENCIJA - štititi kožu od vanjskih štetnih elemenata, ograničiti prodiranje iritirajućih čimbenika kroz površinu kože, štititi kožu od UV zraka, koristiti proizvode bez alergena.

2) KOREKCIJA - ponovno ojačati funkciju barijere kože, ojačati stanice i povećati prag tolerancije. Najvažnija stvar je prvo odrediti uzrok osjetljivosti kože da bi ga se uklonilo. Nakon toga treba koristiti prikladne kozmetičke proizvode za tretiranje problema i radi sprečavanja da se osjetljivost pogorša.

Svim ženama s osjetljivom ili reaktivnom kožom koje žele tretman za trenutno umirenje preporučujem tretman hladnom morskom maskom koja poboljšava cirkulaciju krvi i umiruje kožu. Koža je bolje opskrbljena kisikom, osvježena i blistava. Osjećaji povezani s osjetljivošću se gube, a javlja se osjećaj intenzivne, umirujuće svježine.

Objava recepta u dnevnim novinama "Jutarnji List", jednim od naj?itanijih novina u

Hrvatskoj :)

My recipe in one of the most read daily newspaper in Croatia "Jutarnji list"

Kikiriki i čokolada cupcakes

Sastojci:
BISKVIT:
- 150 g maslaca
- 150 g kakaa (ja sam stavila kakao Milka)
- 150 ml vruće vode
- 80 ml mlijeka
- 210 g brašna
- 1 žličica sode bikarbone
- pola žličice soli
- 200 g šećera
- 3 jaja
- 1 žlica ekstrakta od vanilije

KREMA ZA UKRAŠAVANJE:
- 400 g čokolade
- 340 g maslaca od kikirikija
- 400 ml slatkog vrhnja

UKRAŠAVANJE:
- komadići čokolade

Prvo pripremite kremu za ukrašavanje:
Zagrijte pećnicu na 175 stupnjeva Celzijevih. Na pari otopite čokoladu pa je stavite sa strane pet minuta da se malo ohladi. Nakon toga umiješajte maslac od kikirikija i dobro sjedinite. Kad se malo ohladi, umiješajte slatko vrhnje i miksajte dok ne bude izgledalo kao na slici, ali ne predugo.
Nakon toga pripremite muffine:
Kakao razmutite u vrućoj vodi da se otopi, dodajte mlijeko i stavite sa strane. Miksajte maslac na srednjoj brzini dok ne omekša te mu polako dodavajte šećer dok se ne otopi (oko pet minuta). Nakon toga dodavajte jedno po jedno jaje dok se sve ne sjedini. Na kraju dodajte ekstrakt vanilije.
Izmiješajte brašno, sol i sodu te naizmjence s kakaom dodavajte maslacu i miksajte na srednjoj temperaturi. Napunite košarice do polovine, stavite žličicu kreme za ukrašavanje i na to još malo smjese za muffine. Pecite oko 25 minuta. Od ove smjese ispadne oko 15 cupcakesa.
Kad se ohlade, ukrasite ih kremom te pospite kikirikijem i komadićima čokolade. I to je to! ●

VAŠ RECEPT!
Recept Tihane Koprek iz Črešnjeva
www.justcakegirl.blogspot.hr

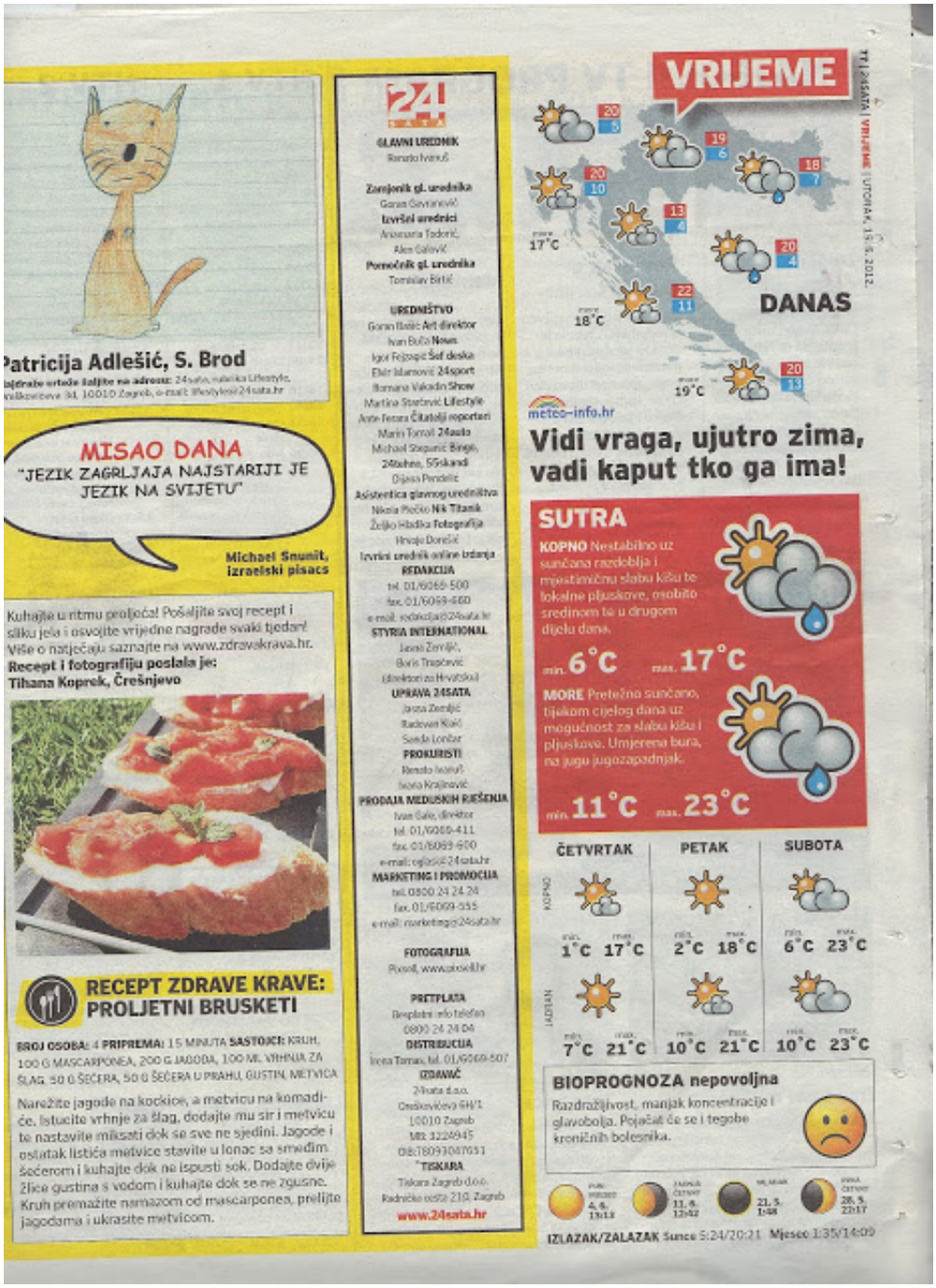
Od 08.09 punopravna ?lanica Female.hr ku?e lutaka :)

From 08.09 member of the Female.hr doll house :)

pretraživanje
Moj Profil
Odjava
ŠMINKERAJ
SPAVAĆA SOBA
LOUNGE
FEMALE
KUĆA LUTAKA
WELLNESS
RADNA SOBA
TERASA
PUTOVANJA I ODMOR
GLEDAJ, ČITAJ, SLUŠAJ
INTERNET
HOBI
Najslađi hobi na svijetu
Just cake girl osvaja internet
PODIJELI:
31
Like
2
+1
Tweet
Female.hr na Facebooku
Sviđa mi se
Sviđa ti se ovo.
1,758 ljudi se sviđa Female.hr.
Martina
Tihana
Ida
Ana
Marija
Mateja Jovar
Jaca
Ana
Facebook društveni dodatak
ČITATELJICE
Čajanka s daškom umjetnosti
Nakit iz Zemlje Čudesa
VAŠI ČLANCI
Objavljeno: 05.09.2011
Autor: Female.hr
Foto: Tihana Koprek
Pogledano: 903 puta
"Volim svog dečka, svoje prijatelje, brzu vožnju, ples, druženja, putovanja, cipele, modu ali najviše od svega volim svoj hobi – slastice."
Kada je prije tri godine 23-godišnja Varaždinka Tihana Koprek ostala bez posla, s viškom slobodnog vremena, otkrila je svijet "food" blogova i raznih sličnih stranica. Nije bilo teško

---

Jutarnji list 13.05.2012



Patricija Adlešić, S. Brod

MISAO DANA
"JEZIK ZAGRLJAJA NAJSTARIJI JE JEZIK NA SVIJETU"
Michael Snunit, izraelski pisac

Kuhajte u ritmu proljeća! Pošaljite svoj recept i sliku jela i osvojite vrijedne nagrade svaki tjedan! Više o natječaju saznajte na www.zdravakrava.hr.
Recept i fotografiju poslala je:
Tihana Koprek, Črešnjevo

RECEPT ZDRAVE KRAVE: PROLJETNI BRUSKETI

BROJ OSOBA: 4 **PRIPREMA:** 15 MINUTA **SASTOJCI:** KRUH, 100 G MASCARPONEA, 200 G JAGODA, 100 ML VRHNJA ZA ŠLAG, 50 G ŠEĆERA, 50 G ŠEĆERA U PRAHU, GUSTIN, METVICA

Narežite jagode na kockice, a metvicu na komadiće. Istucite vrhnje za šlag, dodajte mu sir i metvicu te nastavite miješati dok se sve ne sjedini. Jagode i ostatak listića metvice stavite u lonac sa smeđim šećerom i kuhajte dok ne ispusti sok. Dodajte dvije žlice gustina s vodom i kuhajte dok se ne zgusne. Kruh premažite namazom od mascarponea, prelijte jagodama i ukrasite metvicom.

24 sata
GLAVNI UREDNIK
Renato Ivanuš
Zamjenik gl. urednika
Goran Gavranović
Izvršni urednici
Antonija Todorić,
Alen Galović
Pomoćnik gl. urednika
Tomislav Birtić
UREDNIŠTVO
Goran Ilatić Art direktor
Ivan Buća News
Igor Fejzagić Šef doska
Elvir Islamović 24sport
Romana Vukadin Show
Martina Stefanić Lifestyle
Ante Fezara Čitatelji reporteri
Marin Tomić 24auto
Michael Stepanić Binge,
24zdrava, 55skandi
Dijana Pendelić
Asistentica glavnog urednika
Nikola Plečko Nik Titanik
Željko Hladika Fotografija
Hrvoje Dončić
Izvršni urednik online izdanja
REDAKCIJA
tel. 01/6069-500
fax. 01/6069-600
e-mail: redakcija@24sata.hr
STYRIA INTERNATIONAL
Janez Zemljič,
Boris Trapčević
(direktori za Hrvatsku)
UPRAVA 24SATA
Jasna Zemljič
Radovan Kiović
Sveda Lončar
PROKURISTI
Renato Ivanuš
Ivana Krajinović
PRODAJA MEĐUNARODNIH RJEŠENJA
Ivan Gale, direktor
tel. 01/6069-411
fax. 01/6069-600
e-mail: ogalic@24sata.hr
MARKETING I PROMOCIJA
tel. 0800 24 24 24
fax. 01/6069-555
e-mail: marketing@24sata.hr
FOTOGRAFIJA
Pixsell, www.pixsell.hr
PRETPLATA
Besplatni info telefon
0800 24 24 04
DISTRIBUCIJA
Ivana Tomas, tel. 01/6069-507
IZDAVAČ
24sata d.o.o.
Oreškovićeva 6H/1
10010 Zagreb
MB: 3224945
OIB:78093047651
TISKARA
Tiskara Zagreb d.o.o.
Radničko cesta 210, Zagreb
www.24sata.hr

VRIJEME
TT | 24SATA | VRIJEME | UTORAK, 15.5.2012.
DANAS
meteo-info.hr
Vidi vraga, ujutro zima, vadi kaput tko ga ima!

SUTRA
KOPNO Nestabilno uz sunčana razdoblja i mjestimičnu slabu kišu te lokalne pljuskove, osobito sredinom te u drugom dijelu dana.
min. 6°C max. 17°C
MORE Pretežno sunčano, tijekom cijelog dana uz mogućnost za slabu kišu i pljuskove. Umjerena bura, na jugu jugozapadnjak.
min. 11°C max. 23°C

	ČETVRTAK	PETAK	SUBOTA
KOPNO	1°C 17°C	2°C 18°C	6°C 23°C
JADRAN	7°C 21°C	10°C 21°C	10°C 23°C

BIOPROGNOZA nepovoljna
Razdražljivost, manjak koncentracije i glavobolja. Pojačati će se i tegobe kroničnih bolesnika.

IZLAZAK/ZALAZAK Sunce 5:24/20:21 Mjesec 1:35/14:09

24sata 15.05.2012

PLUS TEMA

„Limunada“ od malina

JEDNOSTAVNI BRZINSKI KOLAČI NAJČEŠĆE SU I NAJBOLJI, A ČIM SE RADE SA SVJEŽIM VOĆEM OKUS JE JOŠ BOLJI. SPOJ BOBIČASTOG VOĆA I OSEBUJNOG LIMUNA ČESTO DONOSI INSTANT VAL SVJEŽINE, A PRI OVIM VISOKIM TEMPERATURAMA TO JE UPRAVO ONO ŠTO NAM TREBA.

SASTOJCI - TIJESTO:
250 g margarina, 100 g šećera, 250 g brašna, pola žličice soli, 300 g šećera, kora od 3 limuna, 160 g brašna, prstohvat soli, 350 g malina (može i smrznute), 6 bjelanjaka, 2 jaja, svježe iscijeđen sok od 3 limuna

PRIPREMA:
Zagrijati pećnicu na 180°C. Pripremiti kalup sa pek papirom. Električni mikserom miksati margarin i šećer oko 2 minute. Smanjiti brzinu miksanja te dodati brašno i sol dok se ne poveže. Utisnuti u kalup dobivenu masu. Peći oko 25 minuta dok ne dobije zlatnu boju. U međuvremenu napraviti punjenje od malina i limuna. Miješati šećer, brašno, limunovu koricu i sol u većoj posudi dok se ne poveže. Maline pretvoriti u pire kroz cjedilo da se riješite sjemenki. Suhim sastojcima dodati bjelanjke i jaja te jako dobro izmiksati. Umiješati pire od malina i limunov sok dok se sve ne poveže. Preliti preko pripremljene kore i peći 35 do 40 minuta. Ohladiti na sobnoj temperaturi te prekriti i ohladiti u frižideru oko 2 sata. Razrezati na kocke i lagano posuti šećerom u prahu!

BOROVNICE Male ljubičaste bobice bogate vitaminom C poboljšavaju cirkulaciju i organizmu osiguravaju potrebnu količinu mineralnih soli za učinkovitu borbu sa starenjem. Najbolje od svega je što dodavanjem borovnica u u žitne pahuljice ili shake za doručak možete zaboraviti na zadržavanje vode koje nam često zadaje muku.

MALINE su poznate po svojoj jedinstvenoj, pomalo kiselkastoj, no nepcu ugodnoj aromi. Imaju izuzetnu antioksidativnu snagu, koja se ne gubi ni kad se smrznu ili pretvore u džem. Maline su odličan izvor vitamina C, kao i dijetalnih vlakana. Osim u voćnim salatama, jogurtima, sladoledu, kao nadjev za kolače... ovo voće je izvrsno i u obliku soka! Naime, malinovac čisti organizam i jača srce.

TIHANA KOPREK

Trendi slasticama i inovativnom sezonskom ponudom privući i mlađu populaciju

JUST CAKE THE CUPCAKE
JUSTCAKEGIRL.BLOGSPOT.COM

Kako sam u posljednje vrijeme dosta u Zagrebu i imam priliku posjetiti razne slastičarnice, shvatila sam zapravo kako je kod nas na sjeveru Hrvatske skromna ponuda kvalitetnih slastica, kao i mjesta na kojem bi čovjek mogao popiti kavu uz neki slatki zalogaj. U samom Varaždinu postoje tri ili četiri slastičarnice od, kojih se samo jedna ili dvije ističu kao one koje rade kreme bez margarina, eksperimentiraju s okusima te ima lijepu atmosferu. Ja tamo volim otići, ali često srečem samo stariju populaciju.

Čekamo macarons, cupcakes i novi festival torti! Smatram kako bi slasticama morali privući mlađu populaciju te otvoriti modernije mjesto sa slasticama koje su u trendu kao npr. macaronsi ili cupcakesi! Isto tako, malo popratiti svjetske trendove u slastičarstvu te mijenjati ponudu sa sezonom kao što to rade neke zagrebačke slastičarnice! U Varaždinu ima dosta studenata pa bi se mogli dogovoriti i neki popusti za studente, koji možda nisu u mogučnosti platiti 17 do 20 kn komad torte, a ista stvar vrijedi i za umirovljenike! Prije dvije godine u Varaždinu se održao prvi festival torti na kojem sam i sama sudjelovala te osvojila vrlo visoku poziciju, ali je nažalost to bio i zadnji festival... Pokušala sam saznati zbog čega se više ne održava, no samo je spomenut nedostatak sponzora i zanimanja. Osobno znam da je bilo puno zainteresiranih, a i brojni mediji su popratili taj događaj tako da je žalosno da se više ne održava. Mislim da bi našoj županiji dobro došlo malo uzbuđenja, pa makar i u obliku festivala torti!

O Tihani

Tihana Koprek dolazi iz okolice Varaždina. Prije nekoliko godina ostala je bez posla i nakon eksperimentiranja s hobijima došla do zaključka kako se pronalazi u kolačima i svemu vezanom uz njih! Kako je sve više radila kolače tako je to i dokumetirala te otvorila blog pod imenom Just Cake The Cupcake, koji će ove godine proslaviti svoju treću godišnjicu postojanja. Tihanine omiljene slastice su cupcakesi za koje recepte i ideje dobiva iz njihove domovine, SAD-a, odakle naručuje košarice i ukrase za njih. Piše i za internetske portale, usavršava recepte i objavljuje ih, a namjerava završiti i tečaj slastičarstva koji bi joj donio mogučnost otvaranja slastičarnice.

PLUS TEMA

LJETNA PREHRANA

Osvježavajuća **voćna** i **sladoledna** iznenađenja

LJETO NAM JE STIGLO NA VELIKA VRATA, A S NJIME I VISOKE LJETNE TEMPERATURE. ZBOG TOGA JE MOŽDA NAJBOLJE SKLONITI SE NEGDJE POD PAUMU I UŽIVATI S KOKTELOM U RUCI. NO, VRATIMO SE IPAK U STVARNI ŽIVOT I SVAKODNEVNI ODLAZAK NA POSAO POD TEMPERATUROM OD TRIDESETAK I VIŠE STUPNJEVA I PRŽENJE U AUTU ILI NA BICIKLU. ZATO SE I ZA LJETO PREPORUČA LAGANIJA PREHRANA I PUNO, PUNO TEKUĆINE. KAKO JE S LJETOM STIGLO I ŠAROLIKO BOGATSTVO OKUSA, MIRISA I BOJA VOĆA NAJBOLJE SE ORJENTIRATI OKO ONOG BOBIČASTOG KOJEM JE UPRAVO SAD SEZONA – JAGODE, MALINE, TREŠNJE, BOROVNICE, VIŠNJE... BIRAJTE, ISTRAŽUJTE RECEPTE I UŽIVAJTE U SLATKIM ZALOGAJIMA S MJEROM!

Novo iz „slatkog" blogerskog svijeta

Osvježavajuće i lagane slatke recepte potpisuje **blogerica Tihana Koprek** ako **Just Cake Girl** koja svoju strast prema kolačima, kolačićima, tortama, kremama... ma svim slasticama nesebično dijeli sa svim posjetiteljima svog pravog ženskog gastronomskog bloga, a nazvala ga je jednostavno **justcakegirl.blogspot.com**

Mini cupcakes od malina

MINI KAO SAVRŠENA VELIČINA PORCIJE ZA LJETNE SLASTICE. AROMATIČAN MIRIS I OKUS MALINA U MALIM DOZAMA ZA PUNO ZADOVOLJSTVO NA SVAČIJEM NEPCU. NAPOMENA: MJERE SU U ŠALICAMA (1 ŠALICA – 240 ML)

SASTOJCI - TIJESTO:
1, 5 šalica brašna, 2 žličice praška za pecivo, malo soli, 1/4 šalice šećera, 1/2 šalice rastopljenog maslaca, 1/2 šalice mlijeka, 1 jaje, 100 g malina

PRIPREMA:
Pećnicu ugrijati na 180°C, a u kalup pripremiti košarice. Od ove smjese izađe oko 50 mini cupcakesa. Prosijati brašno s praškom za pecivo, šećerom i soli. Jaja, mlijeko i maslac kratko izmiksati te u tu smjesu dodati suhe sastojke i miješati pjenjačom, a ne mikserom. Puniti kalupe i peći oko 20 minuta. Izvaditi iz kalupa i pustiti da se ohladi.

SASTOJCI - BUTTERCREAM:
1 šalica maslaca za kremu, 2 šalice šećera u prahu, punjenje od malina

PRIPREMA:
Mikseti maslac i punjenje od malina dok se ne poveže i polako dodavati šećer u prahu. Povremeno stati i strugati sa strane da se sve poveže. Po želji nanositi buttercream na muffinse i ukrasiti po želji.

SASTOJCI - SIRUP OD MALINA:
340 g malina, 1/4 šalice šećera, 1 žlica gustina

PRIPREMA:
Mikseti maslac i punjenje od malina dok se ne poveže i polako dodavati šećer u prahu. Povremeno stati i strugati sa strane da se sve poveže. Po želji nanositi buttercream na muffinse i ukrasiti po želji.

Sladoled od borovnica

SLADOLED JE OBAVEZNA STVAR ČIM PROVIRE PRVE ZRAKE SUNCA, A I SVAKAKO JE JEDAN OD GLAVNIH LJETNIH 'OSVJEŽIVAČA'. SLADOLED VRLO LAKO I JEDNOSTAVNO MOŽETE PRIPREMITI I KOD KUĆE. SVE ŠTO VAM JE POTREBNO SU BLENDER ILI ŠTAPNI MIKSER TE GOTOVO BILO KOJE VOĆE ILI VOĆNI JOGURTI! ISTO TAKO JAKO SU POPULARNI POSTALI KALUPI ZA SLADOLED KOJE MOŽETE PRONAĆI U SVAKOM VEĆEM SHOPPING CENTRU.

SASTOJCI:
150 grama borovnica, 150 grama jagoda, 300 ml slatkog vrhnja za šlag (150 ml za svako voće), šećer po želji

PRIPREMA:
'Okupajte' borovnice u 150 ml slatkog vrhnja za šlag i izmiksajte štapnim mikserom. Isto to učinite s jagodama pa punite kalupe pola pola pripremljenim mješavinama i smrznite preko noći. Između dva sloja možete staviti koju bobicu borovnice. Drugi dan doručkujte borovnice i jagode u smrznutom obliku te si time omogućite dari! Šećer u prahu nije potrebno dodavati, no ukoliko volite slađe sladolede slobodno dodajte šećera po želji.

Professional ?asopis svibanj/lipanj 2012