

29. 09. 2018 **Odperta kuhinja**

Stran/Termin: 21

Naslov: Sladko doživetje soli: naj torta Sladke Istre

Naklada: 33.931,00

Avtor:

Površina/Trajanje: 166,09

Rubrika/Oddaja: NA OBISKU

Žanr: POROČILO

Gesla: SLADKA ISTRA, KOPRSKA OBČINA



## Sladko doživetje soli: naj torta Sladke Istre

Kakšna enotnost: to je torta, ki je na ocenjevanju pred letošnjo 10. Sladko Istro dobila najboljše ocene tako pri strokovni komisiji pretežno slaščičarskega ceha kot pri novinarski žiriji. Zeeelo dolgo najboljša torta, kar smo jih pokusili, se imenuje Slano doživetje, pripravili pa so jo v Hotelu Marina Izola.

Pod torto je na prvem mestu podpisan Vančo Čučukovski, po malem pa je sodelovala vsa slaščičarska ekipa hotela, ki jo vodi Miroslav Ilinčić. Na Sladki Istri, ta konec tedna, jo boste lahko pokušali na njihovi stojnici, vsak dan od 12. do 15. ure.

Slano doživetje je lepa, sodobna torta, ki išče ravnotežje med sladkim in okusom, ki ta del Slovenije pravzaprav najbolj zaznamuje: slanim. Ni ga lahko ujeti, slanost hitro prevlada, včasih nas zmotijo predebeli kristali soli. Nič od tega se ni zgodilo pri tej torti, pa čeprav uporabljajo izključno piranski solni cvet, ki je po svoji naravi precej markanten. Zakaj kvadratna in ne okrogla oblika? Ker jo je tako neprimerljivo lažje rezati in razdeljevati v porcije, če niti ne odmislimo videza, pravijo v ekipi.

In kaj bi videli v prerezu, ki je pri tortah tako pomemben? Spodnji

biskvit je kakavov, narejen brez moke in torej brezglutenski, naslednja plast je mousse iz lešnikov, nato znova čokoladni biskvit in potem plast, ki je torti dala ime: odlična slana karamela. Še ena plast je bavarska krema z janeževo zvezdico.

Kombinacija soli in karamele je pravzaprav znamenita, vendar pri nas prav pogosto ne naletimo nanjo, saj se počasi šele privajamo na kombinacijo sladkega in slanega – večina s čokolado, seveda.

Sladka Istra se je začela včeraj, traja pa ves vikend. Na koprskih trgih in drugih prizoriščih bo več kot 140 stojnic, na katerih bo mogoče z degustacijskimi kuponci, ki so na voljo v paketu po pet kuponov za ceno tri evre, pokušati istrske, tradicionalne slovenske in tuje sladice, čokoladne izdelke, sladke izdelke s slovenskih kmetij, pa tudi vina in sladke pijače.