

26. 09. 2018 www.si21.com

Stran/Termin:

Naslov: Z Darovi Istre do sladke zmage

Naklada:

Avtor:

Površina/Trajanje: 1,00

Rubrika/Oddaja:

Žanr: SPLETNI ČLANEK

Gesla: SLADKA ISTRA


https://www.si21.com/Svet/Z_Darovi_Istre_do_sladke_zmage/

si21

GOSPODARSTVO

IT

FILM

GLASBA

ŠPORT

DOGODKI

SVET

INTERVJU

AVTOMOBILIZEM

NEPREMIČNINE

VRT



© SREDA, 26. SEPTEMBER 2018 IP PR - MARKETINŠKE IN PR STORITVE

Z Darovi Istre do sladke zmage

Letošnja Sladka Istra je poskrbela za razvajanje okusov od A do Ž

Letošnja Sladka Istra je poskrbela za razvajanje okusov od A do Ž, prav poseben pečat pa so pustili Darovi Istre. Inovativna sladica, ki bo na voljo gostom portoroške a la carte restavracije Salina je bila namreč nagrajena z zlatim odličjem za najizvirnejšo sladico. In kaj je prepričalo žirijo predstavnikov slaščičarske stroke, ki je delovala pod vodstvom Ksenije Krajšek Mohorčič?



Darovi Istre (naslovna fotografija)

V zmagovalni različici brbončice poboža istrska ovčja albuminska skuta, s sredico iz vijoličastih fig, dušenih v lastnem soku, in z nekaj konjaka. Krožnik popestri še rumeni žličnik, ki je pomarančni sladoled s kandirano pomarančno skorjico, družbo pa mu delata prav posebna španska vetrca. Suhi s svežim rožmarinom ter sveži, zapečen na krožniku in obogaten z eteričnim oljem rožmarina. Dodana je še espuma iz jajčne kreme z infuzijo rožmarina. Fige navdušijo tudi v obliki čipsa, ki je bil naravno sušen v pečici ter kot svež sadež, mariniran v refošku in kaviar iz refoška.

Torta divje robide s sivko (zadnja fotografija)

Hoteli LifeClass Portorož pa so slavili tudi srebrno odličje za najboljšo torto, ki je narejena iz izključno naravnih surovin in brez barvil. Veličastna nežno vijolično obarvana torta je sestavljena iz hrustljavega dna iz pinjol ter mandljevega pralineja z belo bio čokolado. Vmes razvajajo harmonija mandljevega biskvita brez moke in plasti divjih robid. Vsaka od treh plasti je odeta je v mus bele čokolade z infuzijo sivke. V kremi, glazuri in španskem vetrču je češnja v prahu, sama glazura pa je iz bele čokolade z eteričnim oljem sivke.

Sladokusci bodo obe sladici slaščičarskih mojstrov kavarne in slaščičarne Cafe Central, ki ustvarjajo pod vodstvom Urške Dolinšek, lahko v mignon izvedbi preizkusili med 28. in 30. septembrom, na stojnici [Hotelov LifeClass Portorož](#).

Foto: LifeClass Hotels & Spa



DOGODKI



SREDA, 26. SEPTEMBER 2018

🕒 ob 19:00

📍 Bežigrajska galerija 2

Od školjke do pike



PETEK, 28. SEPTEMBER 2018

🕒 ob 20:00

📍 Ustvarjalni center Švicarija, MGLC, Ljubljana

Luka Prinčič: Jitkami v.2018