



Copyright © 2017, Dijamant i Zdravko Gavrilović  
Copyright © ovog izdanja 2017, Laguna

U SVE SE MEŠA  
• *Ljubav* •



## SADRŽAJ

|                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------|----|
| Uvod .....                                                   | 5  |
| Recepti .....                                                | 8  |
| Framboise ili frambuaž .....                                 | 10 |
| Kokos trifle s belom čokoladom .....                         | 12 |
| Domaća bonžita .....                                         | 14 |
| Kolač s kruškama .....                                       | 16 |
| Limun mering tart .....                                      | 18 |
| Čokoladni kolač bez brašna s jagodama .....                  | 20 |
| Kolač od šargarepe .....                                     | 22 |
| Slatke zemičke .....                                         | 24 |
| Cookies sa orahom i čokoladom .....                          | 26 |
| Mramorna sir torta .....                                     | 28 |
| Buhtle sa džemom od kajsije i sosom od vanile .....          | 30 |
| Crêpes Suzette .....                                         | 32 |
| Hleb od đumbira .....                                        | 34 |
| Kolač s lisnatim testom, badenom i jabukama – štrudla .....  | 36 |
| Krem karamel .....                                           | 38 |
| Mille feuille – milfej .....                                 | 40 |
| Parfe od lešnika s karamel prelivom .....                    | 42 |
| Potica tradicionalna štrudla sa orasima .....                | 44 |
| Profiterole s kremom od lešnika i prelivom od čokolade ..... | 46 |
| Sacher torta .....                                           | 48 |
| Savaren .....                                                | 50 |
| Skonsi .....                                                 | 52 |
| Tart s bundevom i orasima .....                              | 54 |
| Tart taten .....                                             | 56 |
| Torta sa šljivama .....                                      | 58 |
| Tradicionalni božićni kolač sa sosom od konjaka .....        | 60 |
| Recenzija Lepog Brke .....                                   | 63 |



*Vama,  
s ljubavlju*

## POMEŠAJTE LJUBAV, UMEĆE I DIJAMANT

Šta je važno da znate o nama ako već ne znate? Dijamant je kompanija koja već osamdeset godina s ljubavlju priprema visokokvalitetne proizvode, poznate po dugoj tradiciji i recepturi što se do danas menjala samo nabolje. Saradnja sa Zdravkom Gavrilovićem samo je jedan od pokazatelja da je misija Dijamanta da svojim potrošačima pruži samo najbolje i bezuslovno stavi kvalitet na prvo mesto. Brojne nagrade za omiljenog proizvođača u Srbiji stižu iz godine u godinu, a ta tradicija se nastavlja i danas.

Upravo to govori da ste svi vi prepoznali naš trud, pa vas sada ostavljamo da se prepustite našem načinu da kažemo hvala!







## PRIČA O NAŠEM POSLASTIČARU, ČOVEKU KOJI I SPONTANO KREIRA NOVE PRILIKE

Imamo želju da vam iskreno kažemo kako se sve odigralo pre nego što je ova knjiga stigla u vaše ruke. Na radnom druženju s našim Poslastičarom primetili smo koliko primamljivo izgledaju svi ti sastojci kojima njegove ruke vešto barataju. Rerna se već zacrvenela, a mirisi su se širili prostorijom. Zdravko je uveliko pripremao poslastice, s lakoćom i uživanjem kako samo on ume, kada smo shvatili da bi jedino ispravno u tom trenutku bilo da ovaj prizor podelimo i sa svojim čitaocima. Uzeli smo aparat u ruke, počeli da pratimo svaki pojedinačni korak i tu je počela magija.



U poslasticama Zdravka Gavrilovića do sada su uživali i sladokusci koji vole da probaju nešto novo i do sada neviđeno, ali i oni koji bez dvoumljenja uživaju u dobrim tradicionalnim receptima. Kolače iz njegove kuhinje probali su i mnogi velikani savremenog doba, zbog čega Zdravko nije ništa manje skroman. Upravo ta osobina je osvojila sve one koji su ovog Poslastičara imali priliku da upoznaju. Prvo što su uočili jeste da je njegova ljubav prema ovom slatkom poslu proizvela bezuslovnu posvećenost i uspeh što kao garanti stoje iza svakog od recepata u ovoj knjizi.





Frambois









U SVE SE MEŠA  
• *Ljubav* •

# Frambois

ili Frambuaž

## SASTOJCI:



### KORA

50 g Dijamant Classic margarina  
5 jaja  
100 g šećera  
50 g brašna  
20 g kakaoa  
50 g mlevenog badema



### KREM

0,5 l slatke pavlake  
150 g crne čokolade

### DŽEM OD MALINA

500 g smrznutih malina  
100 g šećera  
10 g želatina



### PRELIV

200 g slatke pavlake  
150 g crne čokolade  
malo mleka  
50 g Dijamant Classic margarina

## PRIPREMA: KORA

Margarin istopite. Odvojite belanca od žumanaca i ulupajte ih sa šećerom. U ovu smesu dodajte žumanca, a potom i sve praškaste sastojke. Na kraju dodajte istopljeni margarin i sve lagano umešajte. Pecite 3 kore na 180 stepeni.

## KREM

Prokuvajte slatku pavlaku i prelijte preko crne čokolade. Ostavite da se smesa dobro ohladi; najbolje je pripremiti ovaj deo dan ranije.





## DŽEM OD MALINA

Maline i šećer prokuvajte. Izblendirajte smesu štapnim mikserom i dodajte želatin, prethodno potopljen u hladnoj vodi. Želatin pomešajte s malinama dok su još vruće, istopite ga i ostavite da se smesa ohladi.

## PRELIV

Prokuvajte slatku pavlaku i prelijte preko čokolade. Štapnim mikserom dobro izmešajte i kad se prohladi, dodajte margarin i malo mleka kako bi se preliv razredio.

Za dekoraciju po mogućnosti koristite sveže maline.

Preko pripremljene kore premažite džem od malina, zatim krem od kog ste jedan deo odvojili za ukrašavanje. Preko toga premažite preliv od slatke pavlake i čokolade. Zatim frambuaž ukasite ostatkom krema i malinama.

PRIJATNO :-)



DETALJNU PRIPREMU POGLEDAJTE NA VIDEO:  
<http://www.dijamant.rs/frambois-by-poslasticar>