

Probali smo najfinije krafne u gradu

Slastičarnica Orijent i ove je veljače nezaobilazna destinacija kada je riječ o krafnama. IT zagrebačko mjesto ponovno nas je oduševilo premium ponudom za fašnik koja našim nepcima stvara osjećaj raja na zemlji

Kratka, ali slatka – tako bismo mogli opisati veljaču koja je rezervirana za Valentinovo, ali i za fašnik koji u našoj tradiciji ima posebnu draž. Fašnik, kao festival koji pršti od kreativnosti i šarenila koje izražavamo izborom nekonvencionalnih kostima i maski, nezamisliv je bez slastica od kojih nam svima rastu zazubice – popularnih krafni. Ovo prozračno, dizano tijesto obično punjeno marmeladom ili čokoladom svojih pet minuta doživljava upravo u vrijeme fašnika, a Orijent, jedna od najdugovječnijih slastičarnica u Zagrebu, već godinama odaje počast ovoj deliciji.

Slastičari Orijenta poznati su kao majstori zanata koji svojim tradicionalnim desertima bude nostalgiju i osjećaj nekih prošlih vremena. Ipak, svaka slastica spravljena je na Orijentov način, odnosno uz moderan twist. Baš takve su i Premium krafne, glavni protagonisti fašnika, u kojima tijekom veljače možete uživati upravo u Orijentu. Spoj podatnog, ukusnog tijesta i kremastog punjenja savršeno doziranih aroma – recept je za krafne kojima se ne može odoljeti.

Premium krafne dolaze u 4 varijante, a svaki od ovih dragulja bit će raj za nepce. Krafna s kikiriki maslacem i džemom od crvenog ribizla neodoljivo podsjeća na peanut butter and jelly, za mali američki touch. Krafna s pistacijom i malinama probudit će vaše okusne pupoljke pretapanjem prepoznatljivih aroma pistacija i dražesnog okusa maline. Ljubitelji čokolade nisu izostavljeni, a za duplu dozu slatkoće društvo joj pravi karamela.

Ne sumnjamo da će krafna s čokoladom i karamelom biti jedan od najvećih favorita. Za kraj, predstavljamo novitet: krafnu s cheesecake borovnicom. Prevladava osvježavajući okus sira i limuna, uz natruhe slatkoće koju donosi džem od borovnice. Ako ste u kategoriji onih koji smatraju kako su klasici s razlogom klasici, pronaći ćete i dobru, staru, ali uvijek primamljivu krafnu punjenu marmeladom od marelice.

Veljača u Orijentu osmišljena je kao homage fašniku i njegovoj vječnoj suputnici krafni, a ako želite doživjeti čar i okus ovih poslastica, krenite put Orijenta - u Maksimirskoj 34 ili Petrinjskoj 2.

