

## Isprobali smo sladoled u Torterie Macaron

*Jučer je u zagrebačkoj slastičarnici Torterie Macaron održano kušanje sladoleda napravljenog prema originalnoj talijanskoj recepturi. Iza ovog vrhunskog sladoleda stoji specijalist slastičar Talijan Giampiero Mele čija se tehnika razlikuje od drugih po načinu na koji se pristupa izradi ledene slastice koju svi vole. Svakom okusu pristupa se posebno, a u voćnim okusima koristi se pravo voće*

Vrući smo srpanjski dan jučer ohladili ukusnim sladoledima i kolačima u slastičarnici Torterie Macaron u Centru Cvjetni. Riječ je o istinskom, bogatom, kremastom talijanskom *gelato*-u, raskošnog okusa i pune kompaktne teksture. Nije vodenkast i "prazan", a opet nije niti suviše tvrd i zaleđen. Upravo je idealne teksture i temperature. Tajna se nalazi u omjeru vode i preko 50% voća po izboru, pa ga mogu jesti ljudi koji ne podnose gluten, kao i oni koji imaju intoleranciju na mlijeko. Važno je naglasiti da u pojedinim okusima - jagoda, borovnica i mango mogu uživati - i vegani.

Posebno nas je oduševio okus pistachija - luksuzan, pun okus orašastih prizvuka, koji fantastično paše uz raskošnu čokoladu i okus jagode. Sladolede možete jesti u običnim ili slatkim kornetima, a ako više volite "safe" verziju, onda i u čašici.

Torterie Macaron inače je slastičarnica najpoznatija je po svojoj sjajnoj torti od sira, kao i cheesecakeu s borovnicama, a ljubitelji slatkog zadovoljit će svoje čokoladne pupoljke i poznatom Ferrerito tortom. Osim toga, u ponudi su cookies, brownies, praline, ušećerani bademi, te originalni slasni macarons u nekoliko okusa.

*Sve slastice pripremaju se svježe na dnevnoj bazi, a u njima se može uživati na lokacijama u Centru Cvjetni, Areni Centru, City Centeru One West i Avenue Mall.*