

## Desert od borovnica koji će vam uljepšati ljetne dane u Zagrebu

*Iz kreativnog laboratorija poznatog slastičara Roberta Hromalića stiže nova maštovita slastica – pita od Rokovih borovnica i kaka. Ovo je desert ljeta koji se ne propušta u Le Kolaču*

Rokove borovnice, poznate po suradnjama sa zagrebačkim restoranima i slastičarnicama, nastavljaju svoje kulinarske avanture i ovoga puta hrabro uskaču na meni boutique slastičarnice Le Kolač. Uz dobru dozu kreative jednog od najtalentiranijih hrvatskih slastičara, Roberta Hromalića, Rokove borovnice postaju obavezan sastojak novog sezonskog deserta koji se ne propušta.

Ovu slasticu s vrhunskim sastojcima i individualnim karakterom, osvježavajućim i razigranim okusom, lagane i kremaste teksture, zajedno čine: kakao nibs, krema od borovnica i kaka, čokoladno prhko tijesto i na vrhu – Rokove borovnice, sve u savršenom omjeru i s potpisom Roberta Hromalića, koji je poznat po kreativnosti i svježem pristupu tehnikama i recepturama. Ime je gradio na pariškoj slastičarskoj sceni – školovao se na prestižnoj kulinarskoj školi Ferrandi, radio u legendarnom Le Meuriceu s poznatim francuskim slastičarskim imenom Cedricom Groletom i bio je sous-chef Yannu Couvreru, jednom od najcjenjenijih predstavnika suvremenog francuskog slastičarstva. Rokove borovnice su baš to tražile! Jedno je sigurno – kad kušate ovu slasticu bit ćete oduševljeni, a možda ćete u njoj i pronaći svoj najdraži desert ljeta.