

Slatki glasnici jeseni kultne slastičarnice Orijent

Hladniji jesenski dani znače samo jedno - opet možemo uzeti vilicu ili žličicu i zaroniti u slastice s menija kultne zagrebačke slastičarnice Orijent. Otkrivamo delicije majstorica od slastica Šeherezade Sučević i Ildeze Tahiri Martelanc

Orijent predstavlja svoje slatke jesenske novitete čije prve redove čuvaju Bee strong, Pink moon, Martinova torta i Međimurski rafung. Bee strong, individualni kolač od biskvitne podloge sa lješnjakom, na kojemu je kupola sa kremom od meda, limuna i đumbira, sadrži sve što vam treba na prohladan jesenski dan.

Pink moon je oda radosti posvećena četvrtoj vrsti čokolade (uz bijelu, crnu i mliječnu) koju je izumio belgijsko-švicarski proizvođač kakaa Barry Callebaut 2017. godine. Pink moon torta napravljena je, kao i ostale dacquoise torte, od biskvita od bademovog brašna, s kremom od malina, ruby čokoladom, dehidriranim malinama i bijelom čokoladom.

Grožđe Izabela s krupnim bobicama ljubičasto-modre boje i ugodna mirisa pronašlo je svoje mjesto u slastici zvanj Martinova torta, inspirirana skorošnjim Martinjem, tj. "krštenjem vina", napravljena je od kestena, čokolade, izabela grožđa i mladog vina, koji daju otmjen okus u pozadini čokolade i kestena.

Znate li što znači rafung na međimurskom dijalektu? Rafung je dimnjak, a Međimurski rafung je torta inspirirana klasičnom Međimurskom gibanicom, ali na Orijentov način. Napravljena od tankog biskvita sa makom, kremom od mascarpone sira, slatkog vrhnja i čokolade, sa insertom od pirea od jabuke. Njezin specifični oblik zaista podsjeća na dimnjak i asocira na toplinu. Onu koju osjećate oko srca kad probate ovu divnu jesensku deliciju.

Najveći izbor slastica s kestenom

Miris kestena koji se širi ulicama uvijek stvara osjećaj ugone i topline. Tako je to još od davnog 16. stoljeća kad su se pečeni kesteni prodavali na ulicama Rima, pa se njihov opojni miris već tada širio ulicama grada baš kao što to čini i danas. Uz tradicionalne štandove na koje možete naići ulicama centra Zagreba, neizostavno odredite u kojem možete pojesti kvalitetan ručno rađen, pravi kesten pire, kao i raznorazne

slastice od tog ploda jeseni, je i Orijent.

U Orijentu se ove jeseni, uz klasični kesten pire, može probati čak 7 slastica ručno rađenih s neizostavnim simbolom jeseni - njegovim visočanstvom kestenom. Kesten rolada od kestena na tankom biskvitu, presvučena u čokoladnu kremu, Maron od kestena i čokolade, Medvedgradska torta od tankog čokoladnog prhkog tijesta, kestena, moussea od čokolade i šlaga, Crna kraljica od kestena, moussea od nugata, karamela i čokolade, Legenda o jeseni od kestena, šljiva, maka i šlaga, Kesten nutty od kestena, čokolade, ruma, Martinova torta napravljena je od kestena, čokolade, izabela grožđa, vina te klasik po kojem je Orijent već godinama poznat - kesten pire.