

LJILJANA FRANKE u ožujku je iznad Kvaternikova trga otvorila prvu slastičarnicu s domaćim kolačima

TORTE i kolači slastičarnice 'Piece of Cake' gotovo su nevidljivi - kako se ispeku, tako se prodaju

ŽARBO TORTA (lijevo) priprema se po originalnom mađarskom receptu i obožavaju je muškarci, sastojci od kojih se prave kolači (desno) isključivo su prirodni i visoke kvalitete

APSOLUTNI HIT

'Trostruki užitek' od oraha, čokolade i vanilije

Slastičarnica Piece of Cake iznad Kvaternikova trga u ponudi ima uglavnom torte i sitne kolače sa smanjenim šećerom, a ponekad i sladoled. Apolutni hit među kolačima je 'Trostruki užitek' od oraha, čokolade i vanilije koji, tvrdi Ljiljana Franke, posebno obožavaju muškarci. Oni, kaže, prema svim statistikama jedu i kupuju puno više kolača od žena. Oduševljavaju se i mađarskom 'Žarbo tortom' od oraha, karamele, čokolade i kreme, koja se najčešće odmah proda čim se ispeče. Drugo mjesto drže Bohem kocke, ali u stiliziranoj varijanti. Popularna je i torta od sira koju slastičarnice rijetko rade, ali i Šarlota, torta od biskvita ispunjena kremom.

ći kolači više ne pripremaju. Kolači u toj slastičarnici ne prave se strogo po receptima već su, kaže vlasnica, gotovo svaki puta malo drukčiji. "Zapravo se sa svim kolačima igramo. Volimo eksperimentirati, nedavno smo baš izmislile odličan kolač s crvenim paprom koji je sve oduševio. Najdraže mi je kad mi netko kod naručivanja torte kaže: 'Imaš slobodne ruke, napravi mi nešto otkaćeno'", govori bivša sistemska operaterka koja je prije otvaranja slastičarnice sedam godina kod kuće pekla i prodavala kolače.

"Nakon otkaza sam kolače počela peći doma i jednostavno je krenulo. Glas o mojim kolačima usmenom se predajom vrlo brzo proširio i narudžbe su samo rasle. Za nekoliko godina više nije bilo prostori- je u našem stanu u koju nisam ugorala hladnjak pun kolača i jednostavno to više nisam mogla raditi kod kuće. Tako sam se nakon sedam godina kućne radinosti odlučila prekvalificirati i upisala sam slastičarsku školu. Prošle sam godine maturirala, položila majstorski ispit, dignula kredit,

unajmila prostor i krenula", prisjeća se vlasnica čiju su slastičarnicu "otkrila" i mnoga imena iz javnog života, od estradnih zvijezda do političara. Najveća joj je pohvala kada joj kažu da njeni kolači imaju dušu. "To je teško za objasniti, ali mislim da ima veze s činjenicom da sam u slastičarstvo ušla iz čiste ljubavi, bez pritiska da sebi i obitelji moram osigurati egzistenciju. Jednostavno je to posao koji me ispunjava i u kojem mogu kreativno izraziti sebe, jer je svaki ispečeni kolač ili torta za mene jedno malo umjetničko djelo." **EXTRA!**

NAPISALA: TANJA SIMIĆ

"Ovo je samo još jedna standardna zagrebačka priča - ostaneš bez posla, dugo razmišljaš što ćeš i kako ćeš i na kraju se odlučiš za ono što najbolje znaš raditi. A ja sam od uvijek obožavala peći kolače", prisjeća se prekretnice u svom profesionalnom životu Zagrepčanka Ljiljana Franke, bivša sistemska operaterka jednog zagrebačkog računskog centra, koja je nakon 20 godina u tom poslu, u ožujku ove godine, u širem centru Zagreba otvorila prvu hrvatsku slastičarnicu s domaćim kolačima Piece of Cake.

Vijest o raju za sladokusce, kako Piece of Cake zovu zadovoljni kupci, brzo se proširila gradom i Ljiljana Franke sa svojim zaposlenicama Lidijom Pervan i Ružicom Hren gotovo od samog otvaranja teško zadovoljava potražnju za kolačima. "Cure i ja nismo ni sanjale da će naši kolači naći na ovakav odjek. Strašno puno radimo, a gotovo da nema dana kada nam je zamrzivač pun - kako ispečemo, tako prodamo", priča vlasnica slastičarnice Piece of Cake kojoj su, kaže, već u startu predviđali propast jer se, tvrdili su, doma-

U ožujku ove godine u Zagrebu je otvorena prva slastičarnica s domaćim kolačima Piece of Cake, a glas o njoj brzo se proširio gradom; vlasnica Ljiljana Franke svoj uspjeh objašnjava time što je u taj posao ušla iz čiste ljubavi

Kolač je za mene malo umjetničko djelo

Ljiljana Franke radila je 20 godina kao sistemska operaterka a nakon otkaza upisala je slastičarsku školu, maturirala, dignula kredit i krenula