**Tarta z ricottą, brzoskwinią i czekodżemem Łowicz**

**Składniki:**

* 100 g mąki pszennej
* 50 g mąki krupczatki
* 100 g masła
* 1 żółtko
* 1 łyżka śmietany
* 1 słoiczek czekodżemu Łowicz Brzoskwinia z belgijską czekoladą
* 250 g ricotty
* 1 jajko
* 1 duża brzoskwinia

**Wykonanie:**

Obie mąki przesiej, po czym posiekaj je z masłem. Dodaj żółtko i śmietanę i zagnieć na gładkie ciasto. Włóż je do lodówki na 30 minut. Piekarnik nagrzej do 180 stopni. Ricottę zmiksuj z jajkiem. Brzoskwinię umyj, pozbądź się pestki i pokrój owoc w półplasterki. Schłodzone ciasto rozwałkuj na grubość ok. 2-3 mm. Na środek nałóż ricottę, a na nią czekodżem Łowicz Brzoskwinia z belgijską czekoladą, zostawiając wolny ok. 1 cm margines ciasta, który później zawiń do środka. Na części nadzienia ułóż plasterki brzoskwini. Przełóż tartę na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Piecz ok. 40 minut w 180 stopniach. Przed podaniem udekoruj listkami świeżej mięty.

**Pudding z chałki z migdałami, truskawkami i czekodżemem Łowicz**

**Składniki (4 porcje):**

* 200 g czekodżemu Łowicz Truskawka z belgijską czekoladą
* 1 czerstwa chałka
* 2 jajka
* 120 ml mleka
* 2 łyżki jogurtu
* 2-3 truskawki
* 2 łyżki płatków migdałów

**Wykonanie:**

Piekarnik nagrzej do 180 stopni. Chałkę pokrój na kromki o grubości ok. 1 cm. Jajka roztrzep z mlekiem i jogurtem. Każdą kromkę obtocz w jajecznej mieszance, po czym na każdej rozsmaruj łyżeczkę czekodżemu Łowicz Truskawka z belgijską czekoladą. W jednej dużej formie do pieczenia (26 cm średnicy) lub w 4 małych (8-10 cm średnicy), ułóż namoczone i posmarowane czekodżemem kromki. Posyp je płatkami migdałów i dodaj truskawki pokrojone w mniejsze kawałki. Zapiekaj ok. 20 minut w 180 stopniach. Podawaj na ciepło.

**Miętowa panna cotta z czekodżemem Łowicz**

**Składniki (4 porcje):**

* 1 słoiczek czekodżemu Łowicz Śliwka z Belgijską Czekoladą
* 500 ml śmietanki 30%
* 100 ml mleka
* 3 łyżeczki żelatyny
* 2 łyżeczki cukru trzcinowego
* 2 łyżeczki suszonej mięty
* szczypta chlorelli do zabarwienia musu
* liście mięty do ozdoby

**Wykonanie:**

Śmietankę oraz mleko przelej do garnuszka, wsyp cukier, suszoną miętę, chlorellę i, mieszając, mocno podgrzej (ale nie do zagotowania). Zdejmij garnuszek z ognia. Do ciepłego płynu wsyp żelatynę i dokładnie wymieszaj, aż się rozpuści. Zostaw do ostudzenia i lekkiego stężenia. Na dno pucharka wykładaj na przemian porcję miętowej kremówki i czekodżemu. Wstaw do lodówki na 2 godziny, a najlepiej do całkowitego stężenia. Przed podaniem ozdób listkami świeżej mięty. Brownie z kokosową nutą i czekodżemem Łowicz

**Brownie z kokosową nutą i czekodżemem Łowicz**

**Składniki (blaszka 20x20 cm):**

* 1 słoik czekodżemu Łowicz Wiśnia z belgijską czekoladą + 3 łyżki do posmarowania ciasta
* 120 g oleju kokosowego nierafinowanego
* 50 g cukru kokosowego
* 50 g mąki kokosowej
* 3 jajka
* 1/3 szklanki kakao
* szczypta soli

**Wykonanie:**

Kakao z olejem kokosowym umieść w garnuszku, podgrzej i mieszaj do całkowitego roztopienia, a następnie przelej do miski. Do miski przełóż czekodżem Łowicz Wiśnia z belgijską czekoladą. Czekoladową mieszankę przelej do miski z czekodżemem, wsyp cukier oraz mąkę, wbij jajka i wymieszaj - najlepiej rózgą, aż składniki się połączą. Ciasto wylej na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i wstaw do nagrzanego piekarnika na 180 stopni. Piecz ok. 22-25 min., a najlepiej do suchego patyczka. Po wystygnięciu wierzch posmaruj czekodżemem Łowicz Wiśnia z belgijską czekoladą.

**Więcej informacji:**

**Michael Bridge Communication:**

**Martyna Brzezińska, Account Executive**

e-mail: martyna.brzezinska@prhub.eu

tel. 516 168 873

**Anna Dziemidowicz, Specjalista ds. Komunikacji**

e-mail: anna.dziemidowicz@michaelbridge.pl

tel. 516 168 873

**Łowicz:  
Dorota Liszka, Manager ds. Komunikacji Korporacyjnej**

e-mail: d.liszka@maspex.com

tel.: 33 870 82 04