Warszawa, 9 maja 2019 r.

Informacja prasowa

**Tak dobre, że aż się zatrzęsiesz! Sprawdzone przepisy na desery z wykorzystaniem galaretki**

**W dzieciństwie z utęsknieniem czekałeś, aż odstawiona do schłodzenia galaretka będzie wreszcie gotowa do zjedzenia. Dziś już nie musisz co kwadrans uchylać drzwi lodówki i potrząsać pucharkiem – wymarzoną galaretkę przygotujesz w zaledwie godzinę! Co zrobić z tym dodatkowym czasem? Dać się ponieść kulinarnej fantazji i stworzyć desery, na widok których twoi bliscy zadygotają z radości.**

**Galaretka z ananasem z kremem śmietankowo-orzechowym**

Ananas potrafi wzbudzić niemałe kontrowersje – zwłaszcza gdy wykorzystywany jest w daniach wytrawnych. Na szczęście w tym deserze poczuje się jak w domu! Subtelna, orzechowa oprawa podkreśli tropikalny smak tego gruboskórnego owocu.

**Składniki:**

GALARETKA:

* 1 opakowanie galaretki deserowej smak pomarańczy i moreli Delecta
* 375 ml wody
* 200 g ananasa świeżego lub z puszki

KREM:

* 200 g śmietany kremówki
* 1 łyżka cukru pudru
* 1 łyżka masła orzechowego

DEKORACJA:

* 1 opakowanie dowolnej posypki Decorada
* czekoladowe lub galaretkowe serduszka

**Przygotowanie:**

Ananasa kroimy w kostkę. Następnie rozpuszczamy galaretkę w gorącej wodzie i rozlewamy do pucharków, a do środka wkładamy ananasa. Deser odstawiamy do lodówki do stężenia na godzinę. W tym czasie ubijamy na sztywno śmietanę, do której dodajemy cukier puder, masło orzechowe i delikatnie miksujemy do połączenia składników. Krem wykładamy na wierzch każdej z galaretek i posypujemy dowolną posypką. Wykańczamy galaretkowymi lub czekoladowymi serduszkami i gotowe!

**Galaretka z panna cottą i chrustem migdałowym**

Kolejny dowód na to, że deser może być jednocześnie dygocący i… chrupiący. Lekko skarmelizowany chrust migdałowy to tylko wstęp dla ponadczasowego połączenia soczystej galaretki i słodkiej śmietanki.

**Składniki:**

* 1 opakowanie galaretki deserowej smak truskawki i maliny Delecta
* 375 ml wrzącej wody

PANNA COTTA:

* 250 ml śmietanki 30%
* 1 opakowanie cukru wanilinowego Delecta
* laska wanilii
* 1 łyżeczka żelatyny Delecta

CHRUST:

* 3 łyżki cukru
* 60 g migdałów w płatkach Bakalland

**Przygotowanie:**

Galaretkę rozpuszczamy w 375 ml wody i rozlewamy do trzech niskich szklaneczek. Odstawiamy do stężenia na około 1 godzinę do lodówki. W tym czasie przez około 10 minut gotujemy śmietankę z dodatkiem cukru i pokruszonej wanilii. Gorącą mieszamy z rozpuszczoną w kilku łyżkach wody żelatyną, a następnie studzimy. Ten lekko wystudzony płyn śmietankowy wylewamy na stężałą galaretkę. Następnie na suchej patelni prażymy migdały. Zdejmujemy je i topimy na niej cukier, do momentu aż będzie płynny. Dodajemy uprażone migdały i mieszamy do momentu, gdy cukier je oblepi. Gdy ostygną łamiemy je na mniejsze części i układamy na wierzchu deseru. Wykańczamy czekoladowymi serduszkami. Pycha!

**Galaretka pomarańczowa z gruszką i czekoladą**

Te apetyczne owoce wyglądają, jakby dojrzewały w południowym słońcu. Tymczasem stworzysz je w zaciszu własnej lodówki w zaledwie godzinę! Taki deser to świetny sposób na wywołanie uśmiechu na twarzach bliskich.

**Składniki:**

* 1 opakowanie galaretki smak pomarańczowy Delecta
* 2 łyżeczki żelatyny Delecta
* 500 ml wody
* 1 duża gruszka
* 100 g masła kakaowego
* 3 łyżki cukru pudru
* 1 duża łyżka kakao
* pół tabliczki gorzkiej czekolady

**Przygotowanie:**Gruszkę miksujemy blenderem. Galaretkę wraz z dodatkową żelatyną rozpuszczamy w 500 ml wody, dodajemy zmiksowaną gruszkę i mieszamy. Powstały mus rozlewamy do silikonowych foremek i odstawiamy do stężenia. W międzyczasie do rondla wkładamy masło kakaowe z cukrem oraz kakao i podgrzewamy, mieszając do rozpuszczenia i połączenia składników. Masę czekoladową studzimy, a następnie wylewamy do foremek na galaretkę. Całość odstawiamy do momentu, aż masa stwardnieje. Gotowe galaretki wyciągamy ostrożnie z foremek i posypujemy tartą czekoladą. Smacznego!

Więcej słodkich inspiracji można znaleźć na [www.delektujemy.pl](http://www.delektujemy.pl)

**Dodatkowe informacje:**

Delecta to marka spożywcza z wieloletnią tradycją, ciesząca się zaufaniem konsumentów, ceniona za szczerość, autentyczność i wysoką jakość oferowanych produktów. Choć firma w zeszłym roku obchodziła 25-lecie swojego istnienia, to jej tradycja sięga aż 1816 roku. Marka oferuje konsumentom szeroki wybór deserów, mieszanek, przypraw oraz dodatków do domowego wypieku ciast. W portfelu producenta znaleźć można również markę Anatol – niskoprzetworzoną, zbożową kawę ekspresową w saszetkach, a także zupy w proszku, w tradycyjnych polskich smakach. Firma stale rozszerza swój asortyment, dopasowując go do dynamicznie zmieniających się upodobań klientów. Dbałość o doskonały smak oraz czysty skład, to motto, przyświecające wszystkim produktom marki. Delecta od 2015 roku wchodzi w skład grupy kapitałowej Bakalland.

Więcej informacji na stronie: [www.delecta.pl](http://www.delecta.pl)

Ciekawe przepisy na ciasta i desery można znaleźć tutaj: [www.delektujemy.pl](http://www.delektujemy.pl)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Kontakt dla mediów:**

38PR & Content Communication

Magdalena Galant

512 084 442

[magdalena.galant@38pr.pl](mailto:magdalena.galant@38pr.pl)

Katarzyna Pasikowska

509 454 006

[katarzyna.pasikowska@38pr.pl](mailto:katarzyna.pasikowska@38pr.pl)