

**Informacja prasowa**

**Grajewo, 1 kwietnia 2021**

Tradycyjne desery świąteczne – czego nie może zabraknąć na wielkanocnym stole

**Większość z nas nie wyobraża sobie Świąt bez własnoręcznie przygotowywanych domowych wypieków. Klasyczne desery, takie jak sernik, babka czy pascha, wpisane są w polskie tradycje wielkanocne i sprawiają, że spędzanie czasu w rodzinnym gronie staje się jeszcze przyjemniejsze i bardzo smaczne. Poniżej prezentujemy kilka przepisów, które z pewnością przypadną do gustu naszym najbliższym.**

Według tradycji, jednym z typowych wielkanocnych deserów jest pascha. Przygotowuje się ją tylko raz do roku – z twarogu i bakalii. Zobacz jakie to proste!

**Wielkanocna pascha migdałowa**

**Składniki:**

* 500 g twarogu półtłustego Mazurski Smak
* 200 g cukru pudru
* 5 żółtek twardych
* 2 żółtka płynne
* 120 g masła extra Mazurski Smak
* 2 łyżki sera mascarpone Mlekpol
* laska wanilii
* 2 łyżki posiekanych migdałów
* 2 krople esencji migdałowej
* 50 g rodzynek

**Przygotowanie:**

W malakserze mieszamy zmielony twaróg z cukrem i ugotowanymi jajkami, na koniec dodajemy jajka surowe i mieszamy do uzyskania gładkiej masy. Dodajemy masło (o temperaturze pokojowej), mascarpone, nasiona wanilii, pokrojone migdały i esencję. Mieszamy na najmniejszych obrotach do uzyskania gładkiego kremu. Dodajemy do niego namoczone w wodzie rodzynki i mieszamy ponownie do połączenia. Formę wykładamy masą i dokładnie uciskamy. Odstawiamy na noc do lodówki. Podajemy udekorowane płatkami migdałów.

Więcej przepisów na tradycyjne wielkanocne desery znajdziecie na [www.najlepszewkuchni.pl](http://www.najlepszewkuchni.pl).

Innym, wartym uwagi, tradycyjnym wielkanocnym przepisem jest oczywiście mazurek. Tym razem to sekretny przepis członkini Koła Gospodyń Wiejskich w Dzierzbi, dzięki któremu z łatwością przygotujesz czekoladowego, kruchego i pysznego mazurka.

**Składniki na ciasto:**

* 2 szklanki mąki
* masło extra Mazurski Smak
* 0,5 szklanki cukru pudru
* 4 jajka

Wszystkie składniki zagniatamy i gotowe ciasto wkładamy do lodówki na godzinę.

**Składniki na masę:**

* 0,5 szklanki cukru
* 0,5 tabliczki gorzkiej czekolady
* 0,5 tabliczki mlecznej czekolady
* 15 dkg orzechów włoskich
* 0,5 kostki masła extra Mazurski Smak
* 2 łyżki kakao
* skórka z pomarańczy
* migdały

**Przygotowanie:**

Ciasto rozwałkowujemy na blaszce 28 cm, podnosząc trochę brzegi. Pieczemy przez 30 minut w temp. 180 stopni. W tym czasie przygotowujemy masę – z cukru i wody gotujemy syrop. Dodajemy masło, czekoladę oraz kakao i mieszamy aż się rozpuszczą. Na upieczonym cieście rozrzucamy posiekane orzechy (wcześniej sparzone i obrane ze skórki). Na to wykładamy masę czekoladową. Po zastygnięciu ścieramy na to skórkę pomarańczową i migdały. Możemy także udekorować innymi bakaliami. Smacznego!