

Dane aktualne na dzień: 11-10-2026 17:45

Link do produktu: <https://wiejskie-smaki.pl/127856-marcinek-raffaello-1kg-p-106.html>



☐☐ Marcinek Raffaello 1kg

Cena **130 zł**

Opis produktu

☐☐ Marcinek Raffaello 1kg - cienkie blaty przełożone kremem

Marcinek Raffaello 1kg to kolejny wariant naszego warstwowego wypieku z Suwalszczyzny. Cienkie, osobno wypiekane blaty przekładamy kremem, a gotowemu ciastu dajemy czas na leżakowanie. W ten sposób powstaje deser do kawy, na rodzinne spotkanie lub wspólny poczęstunek.

☐☐☐☐ Blaty robimy sami od podstaw

Przygotowane ciasto ręcznie rozwałkowujemy, a każdą cienką warstwę wypiekamy osobno. Następnie przekładamy blaty kremem i pozostawiamy marcinka na minimum 24 godziny. W tym czasie kruche ciasto chłonie wilgoć, mięknie i łączy się z kremem w delikatną całość.

🍰 Marcinek Raffaello na spotkanie z bliskimi

Ciasto o masie **1kg** możesz podać na rodzinnych imieninach, podczas weekendowego spotkania lub do popołudniowej kawy. Wielkość porcji dopasujesz do liczby gości. Mniejsze kawałki sprawdzą się, gdy na stole pojawia się kilka deserów i każdy chce spróbować różnych smaków.

Najważniejsze informacje

Masa netto	1kg
Wariant	Raffaello
Rodzaj ciasta	Warstwowe, z cienkimi blatami i kremem
Wykonanie	Ręczne przygotowanie i osobny wypiek każdego blatu

☐☐ Wypiek przygotowywany na zamówienie

Marcinek Raffaello przygotowujemy po złożeniu zamówienia. Wybierz go na zaplanowaną okazję lub zamów do domu i podziel się nim z bliskimi.