Dane aktualne na dzień: 16-11-2026 21:37

Link do produktu: https://wiejskie-smaki.pl/marcinek-1-5kg-p-69.html



Marcinek 1,5kg

Cena	**165,00 zł**

Opis produktu

□□ Marcinek 1,5kg - największa porcja na rodzinne spotkanie.

Marcinek 1,5kg to nasza największa gramatura - porcja na 8-15 osób, idealna na większe uroczystości □□, rodzinne obiady i świąteczne stoły □□. W środku aż 16 cienkich, kruchych blatów przełożonych lekkim kremem śmietanowym. Po minimum 24 godzinach leżakowania blaty chłoną wilgoć z kremu i miękną, tworząc delikatną, rozpływającą się w ustach całość.

Krem śmietanowy.

Krem do marcinka to połączenie dwóch rodzajów śmietany - kremówki, która nadaje puszystości, oraz kwaśnej śmietany, która balansuje słodycz i dodaje charakteru. Sok z cytryny podkreśla świeżość. Dzięki temu smak nie jest mdły ani przesłodzony - lekka kwaskowatość i cytrynowa nuta sprawiają, że marcinek różni się od typowych tortów czy biszkoptów.

□ Skład marcinka.

□ mąka pszenna □□,
□ margaryna,
□ śmietana - baza kremu,
□ cukier puder,
□ wanilia □□,
□ jajka,
□ soda oczyszczona,
□ sok z cytryny □□.

□□□□ Jak powstaje.

Każdego marcinka przygotowujemy ręcznie od podstaw. Zaczynamy od zagniecenia ciasta na blaty - każdy jest rozwałkowywany na milimetrową grubość i pieczony osobno, tak aby zarumienił się równomiernie, ale nie stwardniał. Dla marcinka 1,5kg przygotowujemy 16 takich warstw.

Następnie ubijamy świeży krem i przekładamy nim każdy blat. Gotowe ciasto musi odpocząć minimum 24 godziny - to czas, w którym kruche blaty chłoną wilgoć z kremu i miękną. Dopiero po leżakowaniu marcinek jest gotowy do wysyłki.

□□ Na jakie okazje.

Marcinek 1,5kg to gramatura na poważniejsze okazje - wesela, chrzciny, jubileusze, święta □□. Na stole wygląda imponująco, a 16 warstw w przekroju robi wrażenie. Doskonale komponuje się z kawą ☕ i herbatą □□, a każdy kroi sobie tyle, ile chce.

□□ Zamówienie i wysyłka.

Marcinek 1,5kg przygotowujemy po złożeniu zamówienia - bez magazynowania. Pakujemy w folię bąbelkową i karton 5-warstwowy, wysyłamy w Polskę i za granicę □□.

Przechowywanie

Marcinka przechowuj w lodówce, w zamkniętym pojemniku na ciasto, który chroni przed wysychaniem i zapachami innych produktów. Wyjmij go przed podaniem, a pozostałą część odstaw do lodówki.