Dane aktualne na dzień: 16-11-2026 04:41

Link do produktu: https://wiejskie-smaki.pl/marcinek-1kg-p-46.html



Marcinek 1kg

Cena	**120,00 zł**

Opis produktu

□□ Marcinek 1kg – tradycyjny deser na rodzinny stół.

Marcinek 1kg to porcja na 6–8 osób - idealna na rodzinny obiad, weekend z przyjaciółmi albo po prostu do kawy ☕. W środku 8-10 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.

□ 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 1kg przygotowujemy 8–10 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 1kg sprawdza się na każdą okazję - niedzielna kawa ☕, imieniny □□, elegancki prezent □□. Ta gramatura jest kameralna - znika z talerzy w ciągu 2-3 dni, dzięki czemu zawsze jest świeży. Doskonale komponuje się z kawą i herbatą □□.

□□ Zamówienie i wysyłka.

Marcinek 1kg przygotowujemy po złożeniu zamówienia – bez magazynowania. Pakujemy w folię bąbelkową i karton 5-warstwowy, wysyłamy w Polsce 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.