

Dane aktualne na dzień: 19-05-2026 13:43

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



☐☐ Marcinek 1kg

Cena **110 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 mięknią, tworząc delikatną, rozplywającą 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 mięknią. 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 1 kg przygotowujemy po złożeniu zamówienia - bez magazynowania. Pakujemy w folię bąbelkową i karton 5-warstwowy, wysyłamy w Polsce i za granicę ☐☐.