



Valentýnské pečení s Mlékárnou Valašské Meziříčí

Svátek Svatého Valentýna již pomalu klepe na dveře. Ti co ho slaví, již vymýšlí jak obdarovat svou drahou polovičku. Někdo rád sáhne po dárku v podobě kytice, jiný pak po pozvánce na večeři do restaurace a nebo připraví něco dobrého doma. V souvislosti s tímto svátkem oslavujícím lásku připravila Mlékárna Valašské Meziříčí dva sladké recepty. Ty mohou potěšit nejen zamilované, ale také rodinu či přátele.

„Valentýn je příležitost potěšit svou milou nebo milého drobným dárkem, kyticí či dobrým jídlem. Jak se říká láska prochází žaludkem, a proto jsme připravili tipy na sladké recepty, které můžete upéct nejen na Valentýna,“ říká ing. Radka Benešová, marketing manager Mlékárny Valašské Meziříčí. „Využili jsme naši Kysanou smetanu a Bílý jogurt z Valaška, které se skvěle na pečení hodí,“ dodává Radka Benešová.

Jahodové srdíčka s Kysanou smetanou z Valaška

Použité suroviny

Těsto

150 g hladké mouky

250 g cukru krystal

1/2 prášku do pečiva

5 vajec

5 polévkových lžic horké vody

máslo na vymazání a hrubá mouka na vysypání plechu

Krém

2 Kysané smetany z Valaška

1 Čerstvá smetana ke šlehání z Valaška (případně lze použít jinou)

cukr moučka dle chuti

Na dozdobení

jahody

2 želatiny

Postup

Na těsto si připravíme velký plech s vyšším okrajem, který vymažeme a vysypeme hrubou moukou. Žloutky, cukr a horkou vodu ušleháme do pěny a pomalu přidáváme hladkou mouku smíchanou s práškem do pečiva. Z bílku si připravíme sníh, který pomalu vmícháme do těsta. Pečeme cca. 10 minut. Piškot necháme vychladnout a mezitím si připravíme krém následujícím způsobem. Čerstvou smetanu z Mlékárny Valašské Meziříčí ušleháme do tuha. Pomalu do ní vmícháme Kysané smetany z Mlékárny Valašské Meziříčí



Tisková zpráva

28. 01. 2020



a dochutíme cukrem. Krém natřeme na vychladlý piškot a dozdobíme jahodami. Na závěr přelijeme želatinou, kterou jsme si připravili dle návodu. Necháme chladit do druhého dne a poté vykrajujeme formičkou srdíčka.

Srdíčkový chlebíček s Bílým jogurtem z Valašska

Použité suroviny

200 g Bílého jogurtu z Valašska
150 g hladké mouky
1 kypřicí prášek do pečiva
50 g bramborové moučky
160 g jemného krystalového cukru
1 vanilkový cukr
3 vejce
1 dcl slunečnicového oleje
kakao
strouhaná citronová kůra
špetka soli



Postup

Vejce s cukrem, vanilkovým cukrem, solí a citronovou kůrou vyšleháme do pěny. Jakmile máme pěnu hotovou, postupně přidáváme olej a Bílý jogurt z Mlékárny Valašské Meziříčí. Nakonec přimícháme hladkou mouku, kterou jsme si smíchali s bramborovou moučkou a práškem do pečiva. Část těsta odebereme a dáme péct na malý plech, zbývající část obarvíme kakaem. Po upečení a vychladnutí světlého těsta, vykrajujeme srdíčka. Formu na chlebíček vymažeme máslem a vysypeme hrubou moukou. Na dno nalijeme část tmavého těsta a do středu vkládáme vedle sebe vykrojená srdíčka, která pak opatrně zalijeme zbývajícím tmavým těstem. Pečeme 45 – 50 minut v troubě předem vyhřáté na 170°C. Prvních 40 minut troubu neotvíráme a pak špejlí zkusíme, jak je těsto propečené.

Privatizací Beskydských mlékáren v roce 1992 vznikla **Mlékárna Valašské Meziříčí**. Současný výrobní program tvoří tyto výrobky: smetanové jogurty, polotučné ovocné jogurty, nízkotučné ovocné jogurty, kysané výrobky, BIO jogurty a čerstvé tekuté výrobky. Mlékárna Valašské Meziříčí se zařadila mezi významné výrobce kysaných mléčných výrobků České republiky. Zákazníci si je oblíbili především pro jejich vysokou kvalitu a lahodnou chuť. Prvotřídní kvalita výrobků je potvrzena nejen jejich stoupající oblibou, ale i získáním nejrůznějších ocenění. Za těmito úspěchy stojí především zaměstnanci společnosti, kteří ke kvalitě výrobků přispívají svým nadšením a obětavostí. Jejich výrobky jsou zastoupeny v celé síti obchodních řetězců i ostatních prodejen. Co se týče exportních aktivit, mlékárna se soustředí na slovenské trhy. Více informací o mlékárně naleznete na: www.mlekarna-valmez.cz.

Pro více informací kontaktujte:

Kateřina Goroškov: e-mail: katreh@post.cz, GSM: 731 613 603