

## Velikonoční dobroty se Smetanovým jogurtem Marlenka Mlékárny Valašské Meziříčí

Spojením lahodného smetanového jogurtu z Valašska Mlékárny Valašské Meziříčí s legendárním medovým dortem Marlenka z podhůří Beskyd, vznikl jedinečný poctivý jogurt s chutí medového těsta a pražených oříšků. Oblibu mezi zákazníky si našel okamžitě. Smetanový jogurt z Valašska s příchutí Marlenky se vyrábí ve dvou variantách, a to klasické a s kakaem. Základ je ale stejný - kvalitní smetana, kterou odebírá Mlékárna Valašské Meziříčí od moravských farmářů a nezaměnitelná chuť medového dortu od Marlenky. A protože oslava jara v podobě Velikonoc by měla být veselá a hravá, připravila Mlékárna Valašské Meziříčí dva recepty, díky kterým uctíte každou návštěvu. A to Jablečné poháry se Smetanovým jogurtem Marlenka a Tiramisu s jogurtem Marlenka. Veselé a hravé Velikonoce Vám přeje Mlékárna Valašské Meziříčí.

Chuť medových dortů Marlenka si podmanila doslova celý svět. Cestu si našla až do Mlékárny Valašské Meziříčí, kde se po měsících testování spojila kvalita obou výrobků a jejich dokonalé chutě. Zrodil se tak jogurt ve dvou variantách - Smetanový jogurt z Valašska MARLENKA klasický a Smetanový jogurt z Valašska MARLENKA s kakaem. Spojení tradičního smetanového jogurtu z Valašska s medovým dortem si okamžitě získalo srdce spotřebitelů. Oba typy jogurtu jsou na trhu velice oblíbené. Příznivci obou výrobků si s každou lžičkou mohou vychutnat lahodnou chuť snoubící v sobě tradici, poctivost a mistrovské umění každého z obou řemesel. Neobsahují žádné umělé konzervanty a barviva.

### Jablečné poháry se Smetanovým jogurtem Marlenka klasik

Krémový Smetanový jogurt Marlenka z Mlékárny Valašské Meziříčí je srdcem tohoto jednoduchého dezertu. Jeho jemná smetanová chuť nádherně ladí se zlatavým medem a křupavými vlašskými ořechy – vrstvu po vrstvě vzniká v pohárku dokonalá harmonie chutí, která voní Valašskem. Žádné zbytečné přísady, jen poctivý jogurt, med a ořechy – přesně tak, jak to má být.

#### **Ingredience (4 porce, 45 minut):**

450 g Smetanového jogurtu z Valašska MARLENKA  
med, vlašské ořechy  
4 jablka  
1 lžičky skořice  
3 lžíce medu  
20 g másla  
2 hrsti vlašských ořechů  
100 g máslových sušenek



*Autorkou obou receptů a fotografií je Alena Kolaříková*

#### **Postup:**

Jablka oloupeme, zbavíme jádřinců a nakrájíme na menší plátky. Na pánvi rozpustíme máslo, přidáme jablka a restujeme asi 5 minut. Přidáme med a skořici, promícháme a dusíme dalších 5–8 minut, dokud jablka nezměkknou, ale stále si drží tvar. Poté je necháme lehce vychladnout. Vlašské ořechy krátce nasucho opečeme na pánvi, aby se zvýraznila jejich chuť, a následně je nasekáme nadrobno. Do sklenic nebo pohárů postupně vrstevíme:

- jablka
- Smetanový jogurt z Valašska MARLENKA med, vlašské ořechy nahrubo nadrcené máslové sušenky nasekané ořechy
- Zakončíme vrstvou jogurtu a posypeme trochou oříšků a sušenek.

Více na: [www.jogurtmarlenka.cz](http://www.jogurtmarlenka.cz)



Valašska

Tisková zpráva

Praha, 05.03. 2026

### Tiramisu ze Smetanového kakaového jogurtu Marlenka

Smetanový jogurt z Valašska MARLENKA med, kakao, vlašské ořechy v kombinaci s mascarpone, voňavým espressem a piškoty. Klasické italské tiramisu v novém, ještě lahodnějším kabátě! Stačí 30 minut přípravy, přes noc necháte v lednici a výsledek je naprosto božský.

#### **Ingredience (4 porce, příprava 30 minut, chlazení min. 4 – 6 hodin):**

300 g Smetanového jogurtu Marlenka z Valašska med,  
kakao, vlašské ořechy

250 g mascarpone

3 žloutky

3 lžíce medu

200 ml silného espressa (vychladlého)

200 g piškotů savoiardi (podlouhlé  
italské)

kakao na posypání

hrst vlašských ořechů na posypání



#### **Postup:**

Žloutky vyšleháme s medem do světlé pěny. Postupně přidáváme mascarpone a šleháme, dokud nezískáme hladký a nadýchaný krém. Nakonec jemně zašleháme Smetanový jogurt z Valašska MARLENKA med, kakao, vlašské ořechy. Připravíme silné espresso a necháme ho zcela vychladnout. Piškoty rychle namáčíme do vychladlého espressa (nenamáčíme příliš dlouho, aby nezvlhly) a skládáme je na dno misky nebo formy (cca 12 x 22 cm). Na vrstvu piškotů nanese polovinu krému a rovnoměrně rozetřeme. Přidáme druhou vrstvu namočených piškotů a navrch rozetřeme zbytek krému. Dáme do lednice minimálně na 4–6 hodin, ideálně přes noc, aby se chutě propojily a dezert zpevnil. Před podáváním posypeme kakaem přes sítko a dozdobíme mletými vlašskými ořechy.

Produkty Marlenka jsou založeny na staroarménských rodinných recepturách. Vyznačují se vynikající kvalitou, nezaměnitelnou chutí a velmi dlouhou trvanlivostí. Jejich jedinečné vlastnosti jsou dány především kvalitními a pečlivě vybranými surovinami, v čele s tou nejdůležitější, použitou ve všech receptech – přírodního medu. Nejen proto se dortům Marlenka říká **ZÁZRAK Z MEDU**. Díky špičkovým výrobním technologiím, přísně dodržovaným hygienickým standardům a vysoké kvalitě výsledných produktů obdržela společnost celou řadu ocenění a certifikátů, včetně IFS a BRC.

Smetanový jogurt z Valašska MARLENKA klasická a Smetanový jogurt z Valašska MARLENKA s kakaem obsahují 8 % tuku. Jogurty Mlékárny Valašské Meziříčí jsou vyrobeny z mléka nejvyšší jakosti, které má certifikaci Q CZ. Jedná se o režim jakosti, který splňuje vyšší kvalitativní parametry, než jsou stanoveny evropskou legislativou. K dosažení této kvality je zapotřebí důsledná hygiena, kvalitní krmivo, výživa, zdraví a životní podmínky zvířat na farmách. Jedná se o výrobky jemné chutě vhodné pro přímou konzumaci. Obsahují jogurtové bakterie. Produkty lze zakoupit na nezávislém trhu, v podnikových prodejnách Mlékárny Valašské Meziříčí a MARLENKA international, s.r.o., v síti COOP, Globus, Billa a Kaufland.



Privatizací Beskydských mlékáren v roce 1992 vznikla **Mlékárna Valašské Meziříčí, spol. s r.o.** Současný výrobní program tvoří tyto výrobky: JOGURTY – smetanové, polotučné, ovocné, bílé a BIO, KYSANÉ VÝROBKY – keřirová mléka, acidofilní mléka, kyška a ČERSTVÉ VÝROBKY – šlehačka, mléko. 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 také zaměstnanci společnosti, kteří ke kvalitě výrobků přispívají svou poctivou prací. Její výrobky jsou zastoupeny v celé síti obchodních řetězců i ostatních prodejen. Co se týče exportních aktivit, mlékárna se soustředí i na slovenský trh. Více informací o mlékárně naleznete na: [www.jogurtmarlenka.cz](http://www.jogurtmarlenka.cz), [www.mlekarna-valamez.cz](http://www.mlekarna-valamez.cz)

**Pro více informací kontaktujte:** Mgr. Kateřinu Goroškov: e-mail: [katerina.goroskov@muniqa.cz](mailto:katerina.goroskov@muniqa.cz) nebo [katreh@post.cz](mailto:katreh@post.cz),

GSM: 731 613 603, [www.muniqa.cz](http://www.muniqa.cz)