

Veselé a hravé velikonoční tvoření s Mlékárnou Valašské Meziříčí

Ať už zastáváme tradiční oslavu Velikonoc se všemi tradicemi a zvyky nebo bujarou oslavu, měly by nás tyto svátky hlavně bavit. Oslavujeme přece vzkříšení, radost, nový život, probouzející se přírodu. Dokonce i takový tradiční výrobce, jakým je Mlékárna Valašské Meziříčí, opustila pro tentokrát svoje tradiční recepty a přináší svým spotřebitelům radost a kreativitu, kterou lze uplatnit v kuchyni s dětmi nebo pro ně. Velikonoční Cake pops - dortová lízátká nezní sice příliš valašsky, ale jsou vyrobená z těch nejvyšších produktů z Valaška. Připomínají radost, život a báječně chutnají. Prožijte společně s mlékárnou veselé a hravé Velikonoce.

Velikonoční CAKE POPS - dortová lízátká jsou velmi oblíbené na různých oslavách a dokonale ozdobí váš velikonoční stůl

Náročnost: malá
Doba přípravy: 60 min.
Počet porcí: 7

INGREDIENCE

NA TĚSTO

- polohrubá mouka 1/2 hrnku
- cukr 1/4 hrnku
- prášek do pečiva 1 lžička
- Čerstvé mléko z Valaška 1/4 hrnku
- kousek rozpuštěného másla
- malé vejce 1
- špetka soli

NA KRÉM

- Čerstvá smetana z Valaška ke šlehání 1 ks
- Bílý jogurt z Valaška bifido 2 lžičce
- třtinový cukr na doslazení

NA ZDOBENÍ

- čokoláda
- dortové zdobení

Příprava

Nejprve rozmícháme vejce s cukrem, přidáme mléko, máslo a poté směs mouky, kypřící prášek a špetku soli. Vymícháme v těsto, které nalijeme do malé dortové formy vyložené pečicím papírem. Pečeme na 180 °C přibližně 15-20 minut. Korpus následně nastrouháme nebo rozdrobíme. Vyšleháme smetanu do konzistence šlehačky, přidáme jogurt a dosladíme cukrem dle potřeby. Smícháme krém s rozdobeným těstem a vytváříme vajíčka. Ty poté dáme na 30 minut do mrazáku. Špejle namočíme do roztopené čokolády, zapícháme do vajíček (aby byly přibližně v polovině), obalíme v čokoládě a posypeme zdobení.



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 – kefiřová 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. Jejich 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.mlekarna-valmez.cz.