**Powiedz to na słodko!**

**W szale przedświątecznych zakupów i domowych porządków łatwo zapomnieć o tym, że w święta najważniejsze są relacje. Szczere i serdeczne, z ludźmi bliskimi sercu i tymi, z którymi los styka nas tylko na chwilę. Nie zawsze potrafimy pielęgnować kontakty na co dzień. A wystarczy tak niewiele.**

Boże Narodzenie jest tylko raz w roku. Jego magia potrafi zaczarować nas na chwilę, a potem pryska i wracamy do codzienności. Warto dbać o dobre relacje na co dzień, choć nie zawsze potrafimy się otworzyć, przyznać do błędu czy przeprosić. Słodkie niespodzianki bez okazji to doskonały sposób, by powiedzieć komuś, że jest dla nas ważny. Wystarczy odrobina chęci i coś pysznego, wykonanego własnoręcznie. Na przykład piernikowy torcik ozdobiony pikiem - chorągiewką z sympatycznym przekazem prosto z serca (do pobrania tutaj <https://delektujemy.pl/piki-do-pobrania/>) będzie cudną niespodzianką dla chłopaka, przyjaciółki czy szefa.

Z inspiracją do celebrowania każdej chwili na słodko spieszy Delecta. Marka zachęca do dzielenia się emocjami na co dzień w ogólnopolskiej akcji „Powiedz to na słodko!”. Motywacją do jej rozpoczęcia stały się wyniki badania „Emocjonalność Polaków”, wykonanego na zlecenie marki w maju 2017 roku na ogólnopolskiej próbie 1067 osób w wieku od 18 lat wzwyż. Niemal połowa zapytanych Polaków (47%) przyznała, że emocje okazuje nieustannie lub kilka razy dziennie. Aż 8% badanych zadeklarowało, że nie okazuje ich nigdy!. Znaczna część odpowiadających przyznała, że pokazywanie tego, co naprawdę się czuje poprawia nastrój (71%) a okazywanie emocji sprawia, że świat staje się lepszy (62%).

Jak połączyć świat emocji i słodkich wypieków? Na początek może za pomocą słodkich torcików piernikowych? Będą doskonałym prezentem dla najbliższych, a przy okazji, być może dzięki nim uda się wygrać super nagrody na blogu Delektujemy.pl…

**PIERNIKOWE TORCIKI**

**Ciasto:**

1 opakowanie [ciasta Piernik Duża Blacha Delecta](http://delecta.pl/ciasta/duza-blacha-piernik%2Cprod%2C16%2C55.php)

1 opakowanie [budyniu waniliowego Delecta](http://www.delecta.pl/budynie-do-gotowania/budyn-smak-waniliowy%2Cprod%2C18%2C22.php)

1 opakowanie [żurawiny Bakalland](http://bakalland.pl/produkty.php?category=10&amp;amp;item=15%C5%BCurawiny)

1 opakowanie [cukru cynamonowego Delecta](http://www.delecta.pl/przyprawy-do-ciast/cukier-cynamonowy%2Cprod%2C14%2C75.php)

250 g serka mascarpone

400 ml mleka

80 g cukru pudru

słoik powideł śliwkowych

100 ml wódki

200 ml soku pomarańczowego

Alternatywa: zamiast kremu budyniowego możesz użyć gotowego [kremu karpatka Delecta](http://delecta.pl/dodatki-do-ciast/krem-karpatka-oryginalna%2Cprod%2C15%2C7.php)

**Sposób przygotowania:**

Podstawą torcików piernikowych jest poncz. W połączonej wódce i soku pomarańczowym namaczaj przez noc żurawinę. Ciasto piernikowe przyrządź według [instrukcji](http://delecta.pl/ciasta/duza-blacha-piernik%2Cprod%2C16%2C55.php) na opakowaniu i upiecz w płaskiej blaszce o dużej powierzchni. Budyń ugotuję w 400 ml mleka z dodatkiem cukru cynamonowego i ostudź. Wystudzony budyń umieść w dzieży miksera i mieszaj na średnich obrotach z serkiem mascarpone oraz cukrem pudrem. Żurawinę odcedź od ponczu i dodaj do masy. Ponczem nasącz ciasto piernikowe, a następnie za pomocą metalowych obręczy wycinaj z ciasta koła. W kolejnym kroku złóż mini-torciki, przekładając warstwy ciasta masą oraz powidłami. Wierzch torcików udekoruj bakaliami.