**Wielkanocne pieczenie łączy pokolenia**

**Zdaniem niemal wszystkich Polaków (88%) pieczenie łączy pokolenia\*. Szczególnie widoczne i doświadczalne jest to w okresie Wielkanocy.**

Wnuki dekorują babki i mazurki pod czujnym okiem babci, a dzieci ot tak… prosto z serca pomagają mamom w odmierzaniu składników i wygniataniu ciasta. Tym samym kuchnia staje się miejscem łączenia tradycyjnych receptur z nowoczesnością wprowadzaną przez najmłodszych.

Klasycznymi wielkanocnymi wypiekami są mazurki i baby. Kruche ciasto z kajmakiem i bakaliami czy niezwykle aromatyczne babki z dodatkiem szafranu z pewnością goszczą na każdym stole. Przygotowując je wspólnie, można mieć pewność, że będą pod każdym względem wyjątkowe.

**Mazurek z kajmakiem kawowym na kruchym cieście**

**Składniki:**

l 1 opakowanie Ciasta kruchego Delecta

l 1 jajo

l 100 g ziemnej margaryny lub masła

l 1 puszka masy kajmakowej Bakalland

l 1 garść suszonych moreli Bakalland

l 2 łyżki orzechów laskowych Bakalland

l 2 łyżki blanszowanych migdałów Bakalland

l 1 opakowanie suszonych fig Bakalland

l kilka dużych kawałków orzechów włoskich Bakalland

l 2 żółtka

l 50 ml ajerkoniaku

l 50 ml espresso

**Sposób przygotowania:**

1. Małą, prostokątną lub kwadratową blaszkę wyłóż papierem do pieczenia, a piekarnik nastaw na 200°C bez termoobiegu. Do wysokiej miski wsyp zawartość torebki z ciastem, dodaj jaja oraz margarynę i miksuj całość na wysokich obrotach przez 3 minuty. Odkrój ¼ ciasta, a resztą wyklej dno foremki. Z pozostałej ilości ciasta w dłoniach uformuj wałeczki, przyklej je wokół ciasta w foremce i lekko naciśnij widelcem. Tak przygotowane ciasto wstaw do nagrzanego piekarnika na 20 minut (do zarumienienia).

2. Suszone owoce pokrój w plastry, a orzechy podpraż na suchej patelni przez 10 minut ciągle mieszając. Owoce i orzechy wymieszaj z ajerkoniakiem.

3. Zaparz espresso, połącz je z kajmakiem, a następnie dodaj żółtka. Całość wylej na podpieczone ciasto i piecz kolejne 15 minut.

4. Na upieczone ciasto wyłóż bakalie i owoce. Podawaj, gdy ostygnie.

**Babka szafranowa**

**Składniki:**

l 1 opakowanie Ciasta drożdżowego Delecta

l 3 jaja

l 300 ml mleka

l 100 g margaryny

l 4 łyżki rodzynek sułtańskich Bakalland

l pół łyżeczki nitek szafranu

l 2 łyżki wrzątku

l 1 łyżeczka wódki

l pół szklanki ciepłej wody

l 1 opakowanie Polewy o smaku białej czekolady Delecta

**Sposób przygotowania:**

1. Przygotuj formę na babkę z kominem. Dokładnie wysmaruj ją masłem i wysyp bułką tartą.

2. Zalej szafran 2 łyżkami wrzątku i łyżeczką wódki, a następnie odstawiam do ostygnięcia. Przełóż rodzynki do szklanki i dodaj do nich ciepłą wodę.

3. Zawartość opakowania z ciastem przesyp do wysokiego naczynia, dodaj jaja i stopniowo wlewaj mleko z margaryną. Miksuj ciasto (mieszadła świderki) przez około 5 minut. Na koniec dodaj roztwór szafranowy oraz dosyp rodzynki i wymieszaj wszystko na jednolitą masę.

4. Gotowe ciasto przełóż do formy tak, aby rozłożyło się wokół komina na wysokość max. ¾ foremki i odstaw w ciepłe miejsce na 30 minut do wyrośnięcia.

5. Ciasto wstawiam do zimnego piekarnika i piecz w temperaturze 170−180oC przez około 60 minut, aż do uzyskania złocistego koloru wierzchu.

6. Ostudzoną babkę, odwróć i przełóż na talerz. Do miski z gorącą wodą włóż opakowanie z polewą na 2-3 minuty, a następnie obetnij róg opakowania i polej roztopioną polewą wierzch babki. Górę wypieku udekoruj kandyzowaną skórka pomarańczową, aby powstała swoista „korona”.

Smacznego!

\*Dane: Panel badawczy Ariadna na zlecenie marki Delecta