

| Informacja prasowa | Warszawa, luty 2023 |
| --- | --- |

**Z miłości do słodkości - przepisy, które sprawią, że luty będzie wyjątkowo rozkoszny.**

**Luty to miesiąc, kojarzący się z czerwienią, słodkościami i kupidynem, czyli wszystkim, co związane… z miłością! W tym okresie najlepsi cukiernicy prześcigają się między sobą w tworzeniu deserów przepełnionych pasją   
i uczuciem, których formy pobudzą nasze zmysły. Marcin Sikora, kucharz Winiarni Zamojskiej prezentuje nowe wersje tradycyjnych przepisów, które swoim charakterem skradną niejedno serce.**

**Różowy sernik z truskawkami**

Sernik to deserowy kameleon, który ze względu na prostą bazę, łączoną   
z najrozmaitszymi dodatkami, często pojawia się na naszych stołach. Sernik polski, wiedeński, królewski, tradycyjny, baskijski, nowojorski czy na zimno to zaledwie niektóre   
z propozycji. To właśnie ten wykwintny acz prosty w przygotowaniu deser zainspirował kucharza Winiarni Zamojskiej, Marcina Sikorę, do stworzenia autorskiego przepisu, który skradnie niejedno podniebienie.

* *Sernik to jeden z tych deserów, który ma szczególne miejsce w moim sercu. Jego różowa odmiana z karmelizowanymi na winie truskawkami to alternatywa dla tradycyjnych przysmaków -* mówi Marcin Sikora *-* *Idealnym uzupełnieniem tego deseru będzie lampka białego wina lodowego Winiarni Zamojskiej, która raz przemycona w procesie karmelizacji truskawek, podbije rozkosz jabłkową nutą.*

**Wege beza z iście kremowym serkiem philadelphia i białą czekoladą**

Kolejną słodką rekomendacją kucharza Winiarni Zamojskiej, Marcina Sikory, jest wegańska beza z kremem philadelphia i pieczoną białą czekoladą z kruszonką z kaszy gryczanej:

* *Beza to niekwestionowana królowa wśród deserów. Jestem przekonany, że jej wegańska wersja zachwyci najbardziej wysublimowane podniebienia. Wyjątkowy charakter tego deseru tkwi w pieczonej białej czekoladzie, która w połączeniu   
  z kruszonką z kaszy gryczanej nadaje lekkości i chrupkości* - podkreśla kucharz. *Aby przełamać słodycz wegańskiej bezy, proponuję podawać ją z winem Lekka Czarna Porzeczka od Winiarni Zamojskiej.*

Podarujmy sobie i naszym bliskim odrobinę przyjemności w tym wyjątkowym miesiącu.   
A przecież nie ma nic piękniejszego od samodzielnie przygotowywanych deserów. Przez żołądek do serca!

Przepisy:

1. Różowy sernik z truskawkami:

<https://winiarniazamojska.pl/posts/2022/rozowy-sernik-z-truskawkami.html>

## Wege beza z kremem z philadelfi i pieczonej, białej czekolady z kruszonką z kaszy gryczanej: <https://winiarniazamojska.pl/posts/2023/styczen/Wege-beza-z-kremem-z-philadelfi-i-pieczonej-bialej-czekolady-z-kruszonka-z-kaszy-gryczanej.html>

**Więcej przepisów na blogu:** [**https://winiarniazamojska.pl/blog/**](https://winiarniazamojska.pl/blog/)