**Desery z serem żółtym na Halloween? Strach się bać!**

**Halloween to czas psikusów i szaleństw, także tych kulinarnych. Zaskocz swoich najbliższych nietuzinkowymi przepisami na desery z wykorzystaniem... żółtego sera. Brzmi dziwnie? Nie powinno! Specyficzny, delikatnie słony i pikantny smak sera znakomicie podkreśla naturalną słodycz pozostałych składników, dzięki czemu wszystko co słodkie wydaje się być jeszcze słodsze. Gotowy na zabawę z klasycznymi przepisami w nowej, halloweenowej odsłonie?**

**Pączek - król zabawy jest tylko jeden**

Oblane lukrem i wypełnione słodkim nadzieniem pączki, chrupiące churrosy, a może puszyste oponki? Smażone drożdżowe wypieki idealnie sprawdzają się jako słodka przekąska podczas szalonej halloweenowej zabawy. I choć ich kształt i rodzaj nadzienia kreują chwilowe mody, to przepis na ciasto pozostaje klasyczny i niezmienny. A może w tym roku warto odrobinę zmienić tradycyjną recepturę?

Pączki z serem twarogowym lub serkiem homogenizowanym nie są żadną nowością, ale z pewnością stały się inspiracją dla tych, którzy postanowili dodać do ciasta na pączki odrobinę tartego żółtego sera. Rezultat okazał się spektakularny. Pączki z dodatkiem żółtego sera wydają się słodsze i bardziej chrupiące. Okazuje się bowiem, że wszystkie podstawowe smaki nie są odczuwalne w odosobnieniu, ale zawsze jako relacje między sobą. Odrobina słonego smaku skuteczniej niweluje każdą ewentualną gorycz, znacznie skuteczniej niż cukier.

– Tym którzy zastanawiają się, jaki ser żółty wybrać jako tajemniczy składnik oryginalnych pączków, oponek lub churrosów, zdecydowanie polecam półtwarde sery typu holenderskiego – radzi Ewa Polińska z MSM Mońki. - Ulubieńcem – nie tylko dzieci – jest holenderski ser Gouda, który nie tylko jest delikatny i lekko słodki, ale także łatwo się ściera i idealnie topi pod wpływem wysokiej temperatury. – dodaje.

Doskonałym wykończeniem pączków z dodatkiem żółtego sera, szczególnie tych serwowanych jesienią, jest aromatyczny i słodki syrop klonowy, który jest znacznie zdrowszym zamiennikiem cukru. Syrop klonowy, nazywany kanadyjskim płynnym złotem, jest cennym źródłem antyoksydantów, witamin i mikroelementów. Liczne badania potwierdzają także jego właściwości antybakteryjne.

**Gofry – sentymentalny powrót do czasów dzieciństwa**

Rzadko kto, spędzając letni urlop nad morzem, potrafi przejść obojętnie obok budki z goframi. Chrupiąca krateczka oblana bitą śmietaną i posypana owocami kusi smakoszy w każdym wieku, przywołując wspomnienia czasów dzieciństwa. Z okazji Halloween szczególnie polecamy gofry w typowo jesiennej odsłonie. Do klasycznego ciasta na gofry wystarczy dodać łyżkę miąższu z pieczonej dyni, garść tartego żółtego sera oraz łyżeczkę cynamonu. Przyprawy korzenne można także dodać do ubitej wcześniej śmietany. Świeże truskawki i maliny, których teraz próżno szukać na półkach sklepowych, można śmiało zastąpić owocami sezonowymi – soczystymi jabłkami i gruszkami pokrojonymi w kostkę i podprażonymi na maśle z dodatkiem miodu.

Ciekawym dodatkiem do halloweenowych gofrów może być także krem chałwowy, czyli kawałki chałwy zblendowane ze świeżą śmietanką. Chałwa to tak naprawdę zmielony sezam z dodatkiem miodu lub cukru, często wzbogacany także takimi smakołykami, jak rodzynki, orzechy czy migdały. Doskonale koresponduje z cynamonem, dlatego jest jednym z ulubionych jesiennych składników.

**Zachowaj zimną krew przy serniku z dodatkiem żółtego sera**

W ciągu tygodnia często brakuje nam czasu na przygotowywanie fantazyjnych wypieków, a ponieważ Halloween nie jest świętem ustawowo wolnym od pracy i obowiązków szkolnych, często ratujemy się przepisami, które można przygotować wręcz błyskawicznie. Sernik na zimno posiada tę zaletę, że praktycznie przygotowuje się sam w lodówce.

Klasyczny przepis na sernik na zimno bazuje na zmielonym serze twarogowym, ale także tutaj można pokusić się o oryginalny dodatek startego sera żółtego. Ciekawym rozwiązaniem będzie użycie do tego przepisu jednego z gatunków serów typu szwajcarskiego. Tego typu sery wyróżniają się lekko orzechowym smakiem, który staje się bardziej wyrazisty w miarę czasu dojrzewania.

– Ser szwajcarski jest ceniony za swój delikatny smak, łagodny aromat oraz wyjątkowo gładki miąższ. Jego elastyczna, ale zwarta konsystencja sprawiają, że doskonale sprawdza się w każdej kulinarnej roli – poleca Ewa Polińska z MSM Mońki.

**Muffinki – doskonała baza pod wszelkie kulinarne fantazje**

Halloween to czas zabawy, warto więc przenieść zabawę także do kuchni. Zabawa w smakowite przystrajanie muffinek chyba nigdy nie wyjdzie z mody. Wystarczy sprawdzony przepis na ciasto oraz odrobina fantazji w przygotowywaniu oryginalnych maślanych kremów. Do klasycznego kremu maślanego możemy dodać m.in. cynamon, karmel, roztopioną czekoladę, puree z pieczonej dyni, chałwę, esencję kawy zbożowej, tartą skórkę z pomarańczy, a także masło orzechowe, migdałowe lub pistacjowe.

Jeżeli szukasz ciekawego przepisu na ciasto na muffinki, koniecznie wypróbuj naszą propozycję z dodatkiem tartego dojrzewającego sera Gouda. Ich wytrawny smak można złagodzić np. dodatkiem tartej marchewki, rezygnując jednocześnie z ostrych przypraw i ziół.

**Muffinki z żółtym serem**

Składniki na ok. 10 sztuk:

250 g mąki pszennej

1,5 łyżeczki proszku do pieczenia

150 g sera żółtego np. Gouda MSM Mońki w bloku, startego na tarce o grubych oczkach

75 ml oleju

220 ml jogurtu naturalnego

2 jajka

pół łyżeczki soli

pieprz, papryka ostra lub chilli

świeże lub suszone zioła, np. natka pietruszki i zioła prowansalskie

Dodatkowo:

30 g sera żółtego np. Gouda MSM Mońki w bloku, na wierzch muffinek

papryka w proszku do posypania

Wykonanie:

Do miski przesiać mąkę z proszkiem do pieczenia, solą i przyprawami. Następnie dodać jogurt, olej, roztrzepane jajka, starty na tarce ser żółty i ulubione zioła. Całość następnie wymieszać mikserem do momentu uzyskania jednolitej masy. Formę do muffinek wyłożyć papilotkami, napełnić ciastem prawie do pełnej wysokości papilotek. Wierzch posypać startym żółtym serem i papryką.

Rozgrzać piekarnik do temperatury 190 st. C i piec muffinki przez około 20 - 25 minut (można sprawdzić patyczkiem, czy są już gotowe). Wyjąć, wystudzić na kratce.

Dobra rada: Aby muffiny następnego dnia były smaczne i świeże wystarczy umieścić je w szczelnie zamkniętym pojemniku lub przykryć lnianą ściereczką. Nie chowamy ich do lodówki, tylko pozostawiamy w temperaturze pokojowej.

--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**KONTAKT DLA MEDIÓW**

**PR Manager**

**Patrycja Ogrodnik**

M: [p.ogrodnik@commplace.com.pl](http://p.ogrodnik@commplace.com.pl)

T: 692 333 175

­