**Słodkie serduszka dla Mamy**

**Szukając inspiracji, jak w wyjątkowy sposób wyrazić Mamie wdzięczność, szacunek i miłość, idź za głosem serca. Najpiękniejsze prezenty to te, które wykonasz samodzielnie, poświęcając swój czas i uwagę. Podaruj uśmiech i… słodką niespodziankę, której nie sposób się oprzeć.**

Dzień Matki ma charakter bardzo osobisty. Przywołuje wspomnienia, wyzwala emocje, które przechowujesz w pamięci przez całe życie. Będąc dzieckiem niewprawną ręką rysowałaś laurki z koślawym sercem wyklejanym bibułką. Dzisiaj, gdy świat pędzi i coraz mniej czasu mamy dla bliskich, zwyczajne spotkania przy kawie nabierają ogromnego znaczenia.

Zaproś Mamę na podwieczorek i podaj własnoręcznie przygotowane ciasteczka, które podkreślą wyjątkowość chwili. Jeśli nie czujesz się mistrzynią wypieków, sięgnij po przepis, który zawsze się udaje. [Delecta poleca karmelowe torciki z bakaliowym kremem](http://www.delecta.pl/Przepisy/Przepisy-video/Krowkowe-torciki), których fantazyjne kształty i karmelowy smak rozczulą i zachwycą każdą Mamę!

**Słodkie torciki dla Mamy**

**Składniki:**

**1 opak.** [Ciasta Krówka 530 g Delecta](http://www.delecta.pl/Produkty/Ciasta/Ciasta-do-pieczenia/Krowka)

**Do ciasta:**

3 jaja

50 ml wody

50 g drobno posiekanych orzechów włoskich

**Do kremu:**

450 ml mleka

100 g masła lub margaryny

30 g pokrojonych orzechów włoskich

40 g pokrojonych suszonych owoców (żurawiny, moreli)

**Do polewy:**

50 g margaryny

2 łyżki mleka

**Do dekoracji:**

połówki lub pokrojone orzechy włoskie

rodzynki (namoczone w rumie)

starta gorzka lub biała czekolada

**Sposób przygotowania:**

**Ciasto:** Blachę z wyposażenia piekarnika wyłóż papierem do pieczenia. Nagrzej piekarnik do temp. 180⁰C bez termoobiegu. W wysokim naczyniu wymieszaj jaja z wodą. Wsyp zawartość torebki z ciastem i miksuj na najwyższych obrotach przez 4–5 min. Pod koniec miksowania dodaj 50 g orzechów, wymieszaj. Ciasto podziel na dwie części. Każdą z nich rozprowadź cienką warstwą na przygotowanej blasze. Wstaw do nagrzanego do temp. 180⁰C piekarnika i piecz kolejno przez 10–15 min. Wystudź. Wykrawaj z ciasta foremkami dowolne kształty (pamiętaj, aby wyciąć każdy kształt podwójnie).

**Krem:** Pozostałe skrawki ciasta rozkrusz, dodaj 30 g orzechów i upraż na suchej patelni (ok. 8 min). Wystudź. Zawartość torebki z kremem rozmieszaj w 200 ml mleka. Pozostałe 250 ml mleka zagotuj. Do gotującego się mleka wlej rozprowadzony proszek. Całość gotuj na małym ogniu do zgęstnienia (ok. 3 min.), energicznie rozcierając ewentualne grudki. Wystudź. Zmiksuj ugotowaną zimną masę. Dodawaj porcjami miękki tłuszcz, ciągle miksując. Do kremu dodaj uprażone okruchy ciasta z orzechami i suszone owoce, wymieszaj.

**Składanie torcików:** Weź dwa ciastka o tym samym kształcie. Jedno z nich grubo posmaruj kremem (ok. 1 łyżka kremu), przykryj drugim, brzegi kremu wyrównaj nożem. Czynność tę powtarzaj do wykończenia ciastek i kremu.

**Polewa:** W rondelku rozgrzej margarynę z mlekiem. Zestaw z ognia, wsyp zawartość torebki z polewą, wymieszaj łyżką. Następnie gotuj na małym ogniu przez 4 minuty, ciągle mieszając. Płynną polewę rozprowadź na każdym torciku, udekoruj według uznania orzechami, rodzynkami lub startą czekoladą.

Torciki idealnie smakują schłodzone (ok. 1 godz.).