



Amatorski Cobler

Czas przygotowania: **15 min**



Potrzebne produkty Gellwe	Składniki
Budyń śmietankowy	Mleko - 1 litr Cukier - 3 łyżki Sok wiśniowy - 4 łyżki Wiśnie drylowane mrożone - 1 szklanka Starta czekolada - wedle uznania Budyń śmietankowy Gellwe - 1 opakowanie Cukier puder - 2 łyżki

Krok	Opis przygotowania
1.	Przygotuj rzadki budyń śmietankowy Gellwe z podwójnej ilości mleka i cukru. Odstaw do przestudzenia.
2.	Wymieszaj wiśnie z cukrem pudrem i sokiem wiśniowym. Podgrzej do momentu rozpuszczenia się cukru.
3.	Schłodzone wiśnie wymieszaj z rzadkim budyniem.
4.	Przelej do wysokich szklanek i posyp startą na grubym oczku czekoladą.

5. Smacznego!