Deser wiśniowy z płatkami

Czas przygotowania: **25 min**

Potrzebne produkty Gellwe	Składniki
Śnieżka Konfiturex 2:1	Śnieżka Gellwe - 1 opakowanie mleko 2% - 200 ml płatki owsiane - 8 łyżek orzechy włoskie - 4 łyżki miód - 2 łyżki wiśnie - 400 g Konfiturex 2:1 Gellwe - 1 łyżeczka cukier - 1 łyżka

Krok	Opis przygotowania
1.	Wiśnie wydryluj. Powstały podczas drylowania sok wymieszaj z wodą do objętości 100 ml, wlej do rondelka i wymieszaj z konfiturexem, zagotuj. Dodaj cukier i ponownie zagotuj.
2.	Płatki owsiane i posiekane orzechy upraż na suchej patelni. Włóż miód i wlej 50 ml wody. Chwilę podsmaż, aż woda odparuje. Wystudź.

3. Schłodzone mleko wymieszaj ze Śnieżką i ubij na puszystą masę.
Na dno 4 pucharków włóż po łyżce wiśni i posyp częścią uprażonych płatków. Na płatki wyłóż Śnieżkę i ponownie wiśnie, płatki i Śnieżkę.

4. Całość polej przygotowanym sosem wiśniowym i udekoruj orzeszkami.

5. Smacznego!