

Amatorski Cobler



czas przygotowania: **15 min**



poziom trudności: **łatwy**



Składniki

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

Sposób 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!



Produkty Gellwe użyte w przepisie
Amatorski Cobler



Budyń śmietankowy

Budyń o smaku śmietankowym w proszku na 500 ml mleka.

Opakowanie zawiera: 40g