

Deser waniliowy



czas przygotowania: **10 min**



poziom trudności: **łatwy**



Składniki

- budyń waniliowy Gellwe - 1 opakowanie
- mleko - 500 ml
- cukier - 2 łyżki
- masło - 1 łyżeczka
- cukier brązowy do karmelizacji - 3 łyżki
- maliny - dowolna ilość

Sposób przygotowania

- 1 Przygotuj budyń według instrukcji na opakowaniu.
- 2 Wlej do salatek/filizanek bądź kokilek i odstaw do wystudzenia. Następnie wstaw do lodówki do schłodzenia.
- 3 Przed samym podaniem posyp wierzch budyniu brązowym cukrem (około 1 niepełna łyżka na 1 porcję), potrząśnij foremką rozprowadzając cukier równą warstwą po powierzchni deseru.
- 4 Opal palnikiem, aby cukier się skarmelizował. Udekoruj malinami, listkami mięty i od razu podawaj.
- 5 Smacznego!



Produkty Gellwe użyte w przepisie
Deser waniliowy



Budyń Rodzinny XXL waniliowy

Duży budyń o smaku waniliowym w proszku na 750 ml mleka.

Opakowanie zawiera: 64 g