Deser jabłkowo-wiśniowy

czas przygotowania: 20 min

poziom trudności: łatwy

Składniki

- Jabłka - 1 kg
- Bułka tarta - 1 szklanka
- Masło - 150 g
- Cukier puder - 0,5 szklanki
- Mleko - 2 szklanki
- Bita śmietana "Śnieżka" Gellwe - 2 opakowania
- Kisiel cytrynowy Gellwe - 1 opakowanie

Sposób przygotowania

1. Obierz jabłka, usuń gniazda nasienne i pokrój na ćwiartki.
2. Zagotuj jabłka w minimalnej ilości wody pod przykryciem do momentu całkowitego rozgotowania. Nie zdejmując z ognia, zmiksuj je ręcznym mikserem.
3. Zdejmij jabłka z ognia i dodaj kisiel cytrynowy. Wymieszaj i pozostaw do wystygnięcia.
4. Rozpuść masło, dodaj do niego bułkę tartą oraz cukier puder. Nie zdejmując z ognia, stale

   mieszaj przez 3 min. Zostaw do przestudzenia.
5. Do mleka wsyp śmietankę Śnieżkę i miksuj do otrzymania bitej śmietany.
6. W szklanych naczyniach jednoporcjowych układaj na przemian jabłka, konfiturę wiśniową i masę maślano-bułczaną.
7. Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Deser jabłkowo-wiśniowy

Śnieżka

Wystarczy dodać tylko mleko, a pyszny dodatek do ciast i deserów będzie gotowy do dekoracji.

Do bitej śmietany pasuje idealnie starta czekolada, wiórki kokosowe lub orzechy.

Opakowanie zawiera: 55 g

Kisiel – smak cytrynowy

Kisiel w proszku o smaku cytrynowym z witaminą C.

Opakowanie zawiera: 38g