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