

## 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 jednorzeczowych 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