

Deser wiśniowy z płatkami



czas przygotowania: **25 min**



poziom trudności: **łatwy**



Składniki

- Śnieżka Gellwe - 1 opakowanie
- mleko 2% - 200 ml
- płatki owsiane - 8 łyżek
- orzechy włoskie - 4 łyżki
- miód - 2 łyżki
- wiśnie - 400 g
- Konfiturex 2:1 Gellwe - 1 łyżeczka
- cukier - 1 łyżka

Sposób przygotowania

- 1 Wiśnie wydryluj. Powstały podczas drylowania sok wymieszaj z wodą do objętości 100 ml, wlej do rondelka i wymieszaj z konfiturexem, zagotuj. Dodaj cukier i ponownie zagotuj.
- 2 Płatki owsiane i posiekane orzechy upraż na suchej patelni. Włóż miód i wlej 50 ml wody. Chwilę podsmaż, aż woda odparuje. Wystudź.
- 3 Schłodzone mleko wymieszaj ze Śnieżką i ubij na puszystą masę. Na dno 4 pucharków włóż po łyżce wiśni i posyp częścią uprażonych płatków. Na płatki wyłóż Śnieżkę i ponownie wiśnie, płatki i Śnieżkę.
- 4 Całość polej przygotowanym sosem wiśniowym i udekoruj orzeszkami.
- 5 Smacznego!



Produkty Gellwe użyte w przepisie **Deser wiśniowy z płatkami**



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



Konfiturex 2:1 30g

Konfiturex to produkt żelujący do dżemów i konfitur. Zawartość opakowania służy do przygotowania konfitury lub dżemu z kilograma owoców.

Mieszanka żelująca do konfitur i dżemów niskosłodzonych. Zawartość opakowania wystarczy do przygotowania konfitury lub dżemu z 1 kg owoców + 0,35 kg cukru.

Produkt na bazie naturalnej pektyny owocowej.

Warto pamiętać:

Aby konfitura zachowała piękny kolor i wyrazisty smak (szczególnie ze słodkich owoców), należy dodać szczyptę kwasu cytrynowego Gellwe.

Opakowanie zawiera: 30g