

## Wiśniowa frużelina z budyniem



czas przygotowania: **20 min**



poziom trudności: **łatwy**



### Składniki

#### KISIEL:

- wydrylowane wiśnie świeże lub mrożone - 1 szklanka
- Kisiel wiśniowy Gellwe - 1 opakowanie
- cukier - 3 łyżki

#### BUDYŃ:

- Budyń śmietankowy Gellwe - 1 opakowanie
- mleko - 500 ml
- cukier - 2 łyżki

#### DODATKOWO:

- herbatniki - kilka sztuk
- świeża mięta - do dekoracji

### Sposób przygotowania

1

Przygotuj kisiel.

W 1/2 szklance zimnej wody rozpuść kisiel. Do garnka włóż wiśnie, zalej 1,5 szklanki wody i wsyp cukier, zagotuj. Do gorących wiśni wlej rozpuszczony kisiel i ponownie zagotuj.

2

Przygotuj budyń.

W 1/2 szklanki zimnego mleka rozpuść proszek budyniowy. Pozostałe mleko zagotuj z cukrem i wlej do niego rozpuszczony proszek. Gotuj, ciągle mieszając, aż budyń zgęstnieje.

3

Do pucharków włóż na przemian budyń i kisiel. Udekoruj herbatnikiem i listkami mięty.

4

Smacznego!



**Produkty Gellwe użyte w przepisie**  
**Wiśniowa frużelina z budyniem**



**Kisiel – smak wiśniowy**

Kisiel w proszku o smaku wiśniowym z witaminą C.

Opakowanie zawiera: 38g



**Budyń śmietankowy**

Budyń o smaku śmietankowym w proszku na 500 ml mleka.

Opakowanie zawiera: 40g