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