

Fruzelina wiśniowa na desery, gofry, naleśniki



MARTA RYŻEK-KALKOWSKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

wiśnie w syropie	300 ml
kisiel wiśniowy	0,5 opakowania
woda	0,5 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagotuj około 300 ml wiśni drażonych z sokiem ze słoika. Następnie połowę kisielu wiśniowego wymieszaj w połowie szklanki z zimną wodą. Kisiel dodaj do gotujących się wiśni i mieszaj aż do gęstości. Fruzelina jest gotowa, gdy kolor z matowego stanie się szklisty. Przekładamy fruzelinę do miseczek i polewamy desery.