

## www.SztukaKulinarna.pl

### Deser orzechowy z wiśniami

ilość porcji **4** czas **20 minut** trudność **łatwe** koszt **tanio**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
12	dkg	łuskanych orzechów włoskich	
2	szklanka	mleko	
1	łyżki	cukier	
1	łyżki	cynamon	
3	łyżki	żelatyny	
		wiśni	podduszonych po wypestkowaniu

Przepis Namoczyć żelatynę, włożyć do większego naczynia z wrzącą wodą, aby się rozpuściła. Orzechy z cukrem i małą ilością mleka zmiksować, dodać pozostałe mleko, cynamon i dobrze wymieszać, dodając na końcu rozpuszczoną żelatynę. Wyłożyć masę do szklanego naczynia i odstawić w chłodne miejsce do stężenia. Przed podaniem obłożyć wiśniami.

Składniki

12 dkg łuskanych orzechów włoskich, 2 szkl. mleka, 1 łyżka cukru, cynamon, 1 łyżka żelatyny, 3 łyżki podduszonych po wypestkowaniu wiśni.