

## ***Bitą śmietana z wiśniami***

### **Składniki:**

330 ml śmietan kremówki 30%

2-3 łyżki cukru pudru

1 fiks do bitej śmietany

wiśnie w żelu

masa kajmakowa

4 herbatniki maślane



### **Wykonanie:**

Śmietanę ubijamy z fiksem i cukrem pudrem, aż będzie miała właściwą konsystencję.

Przygotowujemy do naszego deseru 4 pucharki. Do każdego z nich wykładamy na spód bitą śmietanę i posypujemy pokruszonymi herbatnikami. Następnie nakładamy wiśnie w żelu, które przykrywamy bitą śmietaną. Posypujemy herbatnikami i układamy wiśnie. (mogą być świeże lub z kompotu) Na sam wierzch dajemy cieniutki pasek masy kajmakowej nakładając rękawem cukierniczym.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

