**Kisielkowy zawrót głowy**

**Składniki:**  
1 szklanka wody  
1 szklanka soku z wiśni 100%  
1 szklanka drylowanych wiśni  
1 jabłko  
2 łyżki mąki kartoflanej  
cukier do smaku

Do garczka wlewamy sok i wodę rozpuszczona z mąką kartoflana. Wiśnie kroimy na pół a jabłko w kostkę. Wrzucamy do garczka i delikatnie mieszamy aż do momentu wrzenia. Gotowy kisiel wlewamy do pucharków i czekamy aż wystygnie .

**Śmiętanka:**  
1 szklanka śmietany łaciatej 30%  
mały serek mascarpone  
  
Wszystko razem ubijamy dodając 1 łyżeczkę cukru pudru.

Gotowa śmiętane wykładamy na wystudzony kisiel i dekorujemy ulubionymi owocami.

Smacznego!!!

