**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!!!

