



VİŞNE EKMEKLİSİ

1 kavanoz Penguen Vişne Reçeli
Yarım bardak sıcak su
Yeterince bayat ekmeç
Kaymak ya da dondurma

Bayat ekmeçler tepsiye dizilerek kuruyana ve hafifçe kızarana kadar fırınlanır.
Bu arada Penguen Vişne Reçeli sıcak su ile inceltilir.
Ekmeçler fırından çıkınca üzerine reçel dökülür.
Soğuduktan sonra kaymak ya da dondurmayla servis edilir.
Dilerseniz ılık olarak da servis edilebilir yanı sıra diğere Penguen Reçelleri ile de bu tatlıyı yapabilirsiniz.

