

Borůvkové kostky s ovocem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- borůvky 400 g
- borůvková zmrzlina 360 g
- cukr krupice 100 g
- smetana ke šlehání 100 ml
- voda 50 ml
- vanilkový pudink 1 lžíce
- **Na ozdobu**
- šlehačka 250 ml
- borůvky 200 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Polovinu množství borůvek rozmixujeme s cukrem, pozvolna přivedeme k varu
2. Do vroucí směsi nalijeme vodu s rozmíchaným pudinkovým práškem, vaříme asi 2 minuty, pak přidáme zbylé borůvky a smetanu, odstavíme ze zdroje tepla, necháme vychladit
3. Do pohárů rozdělíme vychlazenou borůvkovou omáčku, na ni šlehačku a pak střídavě vrstvíme na kostky nakrájenou zmrzlinu a ovoce
4. Nakonec poháry ozdobíme šlehačkou a oplatkami.