

Borůvkovo-vanilkový pohár

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Borůvky 400 g
- Griotka 4 lžíce
- Moučkový cukr 1 ks
- Krém 1 ks
- Mléko 400 ml
- Vejce 2 ks
- Vanilkový pudink 20 g
- Cukr krupice 50 g
- Vanilkový cukr 1 balíček

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

V části studeného mléka rozmícháme pudinkový prášek a žloutky, vlijeme je do zbývajícího horkého mléka a přidáme vanilkový cukr. Za stálého míchání uvedeme k varu a povaříme asi 2 minuty. Krém sejmeme z plotny, občas ho promícháme a necháme trochu vychladit. Z bílků a cukru ušleháme tuhý sníh, vmícháme ho do krému a dáme vychladit. Do čtyř pohárů dáme střídavě ve vrstvách vychladlý krém a borůvky. Borůvky vždy posypeme moučkovým cukrem a pokapeme griotkou. Poháry necháme asi půl hodiny vychladit a podáváme.