

## Borůvková pěna

- 250 g borůvek
- 2 bílky
- 2 dl smetany na šlehačku
- 80 g cukru
- 1 lžíce citrónové šťávy
- 2 lžíce nastrouhaných piškotů

Z bílků ušleháme sníh, přidáme cukr a šleháme, až zhoustne. Smetanu ušleháme, vmícháme nastrouhané piškoty, citrónovou šťávu a část přebraných, čistých borůvek a nakonec lehce vmícháme sníh z bílků. Pěnu rozdělíme do pohárků nebo misek, ozdobíme zbylou částí borůvek, krátce vychladíme a podáváme.