

Borůvkové poháry s griotkou a krémem

- 400 g očištěných borůvek
- 4 lžíce griotky
- moučkový cukr
- kousek čokolády

Krém:

- 4 dl mléka
- 2 vejce
- 20 g pudinkového prášku s vanilkovou příchutí
- 60 g pískového cukru
- vanilkový cukr

Do 4 skleněných pohárů urovnáme ve vrstvách vychladlý krém a borůvky, které posypeme moučkovým cukrem a pokapeme griotkou. Poháry necháme krátce vychladit a před podáním posypeme strouhanou čokoládou.

Příprava krému:

V části studeného mléka rozmícháme pudinkový prášek a žoutky, vlijeme je do zbývajícího horkého mléka, přidáme část cukru, za stálého míchání přivedeme k varu a povaříme 2 minuty. Krém sejmeme z plotýnky, občas zamícháme a trochu vychladíme. Mezitím ušleháme z bílků sníh, přidáme zbývajcí cukr a ušleháme dohusta. Vmícháme jej do vlažného krému a vychladíme.