

## Borůvkový dezert

- 250 g borůvek
- 1 citrón
- ½ l šťávy z červeného rybízu
- 90 g cukru
- 4 lžíce solamylu
- ½ lusku vanilky
- 50 g žervé
- 150 ml smetany ke šlehání
- meduňka na ozdobu

Borůvky přebereme, opereme a necháme okapat. Citrón omyjeme a kůru spirálovitě okrájíme. Dužinu vymačkáme. Rybízovou šťávu, borůvky, 75 g cukru, citrónovou šťávu i kůru přivedeme k varu. Solamyl utřeme dohladka se studenou vodou, vmícháme do směsi a krátce povaříme. Vyjmeme citrónovou kůru. Kaši rozdělíme do 4 misek a necháme vychladnout. Na pěnu rozřízneme vanilkový lusk a vydlabeme dužinu. Ušleháme žervé, smetanu, vanilkovou dřeň a zbylý cukr. Rozdělíme na kaši a ozdobíme meduňkou.