

## Borůvkový dort nepečený

- ½ l mléka
- 2 sáčky želatiny
- 2 tvarohy
- 2 skleničky cukru
- 1 vanilkový cukr
- 150 g másla
- 1 balíček piškotů
- 2 banány
- 200g borůvek

Želatinu svaříme spolu s mlékem a necháme vychladnout. V mixéru smícháme borůvky, cukr, máslo, vanilkový cukr a mléko se želatinou a vyšleháme dohladka. Na dno dortové formy poskládáme piškoty, zalijeme třetinou hmoty, poklademe banány a zalijeme zbývající hmotou. Vložíme do lednice ztuhnout. Před podáváním ozdobíme dort borůvkami.