

## Borůvkový dort

- 1/2 l mléka
- 2 sáčky želatiny
- 2 tvarohy
- 2 sklenice cukru - krystal
- 1 vanilkový cukr
- 150 g másla
- 1 balíček piškotů
- 200 g 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, posypeme ještě borůvkami a zalijeme zbývající hmotou. Dáme do lednice ztuhnout. Před podáváním ozdobíme dort šlehačkou a ovocem.