

Borůvkový krém s omáčkou

Borůvkový krém:

- 250 g borůvek
- 1 lžíce citrónové šťávy
- 4 lžíce cukru
- 1 lžíce pomerančového likéru
- 200 g čerstvého sýra (žervé)
- 300 g přírodního bílého jogurtu

Vanilková omáčka:

- 500 ml mléka
- dřeň z 1 l vanilkového lusku
- 5 žloutků
- 75 g cukru

Borůvky omyjeme, 200 g z nich rozmělníme vidličkou. Do pyré přimícháme citronovou šťávu, cukr a pomerančový likér. Žervé rozmícháme s jogurtem. Na omáčku svaříme mléko s vanilkovou dření. Žloutky vyšleháme s cukrem, přilijeme horké vanilkové mléko a na mírném ohni ušleháme (pozor, aby se směs nezačala vařit!). Vychladlou omáčku rozdělíme na talíře. Krémem naplníme cukrářský sáček s hvězdičkovou trubičkou a na omáčku nastříkáme kopečky. Na krém rozdělíme zbylé borůvky. Ozdobíme snítkami bylinek, květy a posypeme moučkovým cukrem.