

Borůvkový pohár I.

- 1 balíček piškotů
- 1 litr vody
- 3 lžice cukru krupice
- 2 pudinkové prášky
- kousek másla
- 200 g očištěných zralých borůvek
- 300 g očištěných a vypeckovaných švestek
- 300 g na kousky nakrájených hrušek
- šlehačka a ovoce na ozdobu

Připravíme si 4 velké poháry, nebo 5 až 6 menších. Očištěné ovoce povaříme v 1 litru oslazené vody. Přibližně polovinu ovoce vybereme a odložíme stranou, aby se nám při dalším vaření nerozvařilo. "Kompot" necháme trošičku vychladnout a poté vmícháme 2 pudinkové prášky a opět uvedeme do varu. Do hotového pudinku vsypeme odloženou polovinu ovoce a zamícháme. Do připravených pohárů naklademe piškoty, které zalijeme připravenou pudinkovou směsí. Necháme vychladnout a podáváme ozdobené šlehačkou a ovocem.

Borůvkový pohár II.

- 250 g borůvek
- 1 lžice alkoholu (rum, brandy, vodka, likér)
- 50 g moučkového cukru
- 250 g tvarohu
- 100 ml smetany ke šlehání
- 1 vanilkový cukr
- 8 dlouhých cukrářských piškotů

Borůvky mírně rozmačkáme vidličkou, smícháme s moučkovým cukrem a alkoholem a odložíme do chladničky. Smetanu ušleháme s vanilkovým cukrem a smícháme s tvarohem. Do pohárů rozdělíme tvarohový krém, zalijeme borůvkovou směsí a ozdobíme dvěma piškoty.