

Tvaroh s borůvkami

- 25 dkg měkkého tvarohu
- 1 vanilkový cukr
- 2 lžíce medu
- 125 ml mléka
- 25 dkg borůvek
- 1 lžíce rozinek
- 1 lžíce sekaných ořechových jader
- špetka mleté skořice
- 125 ml smetany ke šlehání na ozdobu

Tvaroh utřeme s mlékem, cukrem, medem a dobře našleháme, ochutíme skořicí, vanilkou, přidáme rozinky, přebrané čisté borůvky a ořechy. Krém rozdělíme do misek a můžeme ozdobit šlehačkou a lístkem meduňky