**Borůvkový sen**

***(4 porce)***

***Ingredience:***

4 kusy Kinder Mléčný řez

250 g borůvek (mražených)

180 g řeckého jogurtu

4 lžíce vanilkového sirupu

1 lžíce citronové šťávy

2 lžíce škrobu

200 ml šlehačky

Dále pak:

2 lžíce cukrových perliček pastelové barvy

4 vysoké dezertní skleničky, objem 200 ml

***Doba přípravy:***

cca 25 minut

Doba chlazení: cca 75 minut



***Příprava:***

1. Borůvky nechte rozmrazit, rozmixujte je a smíchejte s jogurtem, sirupem, šťávou   
   a škrobem. Směs uveďte za stálého míchání do varu a nechte zhruba 2–3 minuty vařit, pak zakryté fólií dejte na 45 minut vychladit.
2. Kinder Mléčný řez nakrájejte podélně vždy na 5 úzkých proužků. Proužky vložte na délku do dezertních skleniček tak, aby se krém dotýkal skla a proužky se tak přichytily.
3. Ušlehejte tuhou šlehačku a opatrně ji vmíchejte do borůvkovo-jogurtové směsi. Krémem naplňte dezertní sklenice, přibližně 30 minut nechte v chladu. Podávejte ozdobené cukrovými perličkami.