

Skutna krema z borovnicami

SESTAVINE

- 2,5 dl sladke smetane
- 4 žlice rjavega sladkorja
- 250 g pasirane skute
- 5 dl ameriških borovnic

POSTOPEK

Sladko smetano stepemo, osladimo in previdno vmešamo skuto. Pol ameriških borovnic s paličnim mešalnikom zmeljemo v kašo, druge prihranimo. Borovničevo kašo previdno zmešamo v smetanovo skuto. V kozarce ali steklene skledice izmenično nalagamo plast borovnic in plast smetanove skute. Končamo s skuto in na vrhu dekorativno potresemo z borovnicami. Okrasimo z lističem mete ali melise. Po želji postrežemo z maslenimi piškoti. Sladica bo še bolj teknila, če bo malo ohlajena.