



Borůvkové potěšení

Budeme potřebovat:

na žmolenku:

- 2 hrnky polohrubé mouky
- 1 kypřící prášek do pečiva
- 200 g másla
- 7 lžiček **FAN Stevia®** práškové stolní sladidlo se steviol – glykosidy

na náplň:

- 2 tvarohy
- 400g zakysané smetany
- 100 ml smetany na vaření
- 1-2 sáčky vanilkového pudinku
- 4-5 lžiček **FAN Stevia®** tekuté stolní sladidlo na bázi steviol - glykosidů
- 200 g borůvek (můžou být i mražené)



Posutp:

Ze změkklého másla, mouky, kypřícího prášku a práškového sladidla vypracujeme žmolenku. Do dortové formy vyložené pečícím papírem nasypeme 3/4 žmolenky a důkladně umačkáme na dno formy.

Poté si z uvedených surovin připravíme náplň, kterou rozetřeme na připravený korpus. Na tvarohovou náplň nasypeme borůvky a celý koláč posypeme zbytkem žmolenky. Pečeme v předem vyhřáté troubě 20-30 min. na 170 stupňů.

Tento výborný zákusek se dá upéct i s jiným druhem ovoce (např. višně, třešně, jahody, maliny, ostružiny, ...)