



# Grilované vanilkové ostružiny a borůvky

4 porce



střední obtížnost

do 40 minut



## Přísady::

### Na omáčku:

250 ml smetana ke šlehání 33%  
2 KL Vanilková pasta Dr. Oetker  
4 ks žloutek  
80 g moučkový cukr  
250 g ostružiny a borůvky  
2 balíčky Třtinový cukr karamelový Dr. Oetker

- 1 Smetanu nalijeme do kastrůlku a ohříváme na mírném ohni. Přidáme vanilkovou pastu a přivedeme k varu. Stáhneme z plotny a necháme asi 20 minut stát.
- 2 Žloutky s cukrem šleháme v misce metličkou do zhoustnutí a přidáváme po malých částech do smetany. Opět přivedeme pozvolna k varu, až krém zhoustne. Pak ihned postavíme kastrůlek do studené vody a občas promícháme, až krém zchladne.
- 3 Ostružiny a borůvky naskládáme do zapékací misky a zalijeme krémem, necháme asi hodinu v lednici odležet.
- 4 Před podáváním posypeme třtinovým karamelovým cukrem a necháme pod grilem zapéct, až cukr zkaramelizuje (Asi 200°C, 30 minut). Podáváme horké nebo mírně vychladlé.

### Tip:

- **TIP:** Ovoce můžeme libovolně měnit dle sezóny, výborně se hodí banány nebo ananas. Po grilované večeři na zahradce nebo terase překvapte na závěr grilovaným dezertem, vše si připravte předem a pak jen dogrilujte. Určitě sklidíte pochvalu.

