

BORŮVKOVÉ POTĚŠENÍ

Na žmolenku:

- 2 hrnky polohrubé mouky
- 1 kypřící prášek do pečiva
- 200 g másla
- 7 lžiček práškového sladidla **FAN STEVIA® se steviol – glykosidy**

Na náplň:

- 500 g tvarohu
- 400 g zakysané smetany
- 100 ml smetany na vaření
- 1-2 sáčky vanilkového pudinku
- 4-5 lžiček **tekutého sladidla FAN STEVIA® na bázi steviol - glykosidů**
- 200 g borůvek (můžou být i mražené)

Postup:

Ze změkklého másla, mouky, kypřícího prášku a práškového sladidla **FAN STEVIA®** 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 na **170 °C** **přibližně 20 min.**

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

