

## Borovničeva kupa z vaniljevo kremo

(Vir: <https://www.dobertek.com/za-otroke/otroci-kuhamo/>)

Zahtevnost: srednje zahtevno

### Sestavine (za 8 oseb)

<b>VANILJEVA KREMA</b>	<b>BISKVIT</b>	<b>SADJE</b>
25 g rjavega sladkorja 2 žlički praška za vaniljev puding 2 ½ žličke koruznega škroba 3,5 dl mleka 1 rumenjaka 1 vaniljev strok 2 dl crème fraîche ali kisle smetane	50 g rjavega sladkorja 2 jajci 50 g moka ½ žličke pecilnega praška 2 žlici borovničeve marmelade 3 žlice desertnega vina	2 žlici rjavega sladkorja lupina 1 majhne limete 225 g borovnic
		<b>NADEV</b> 200 g grškega jogurta 250 g maskarponeja 2 žlički rjavega sladkorja

### Priprava:

1. Pripravimo vaniljevo kremo. Sladkor, prašek za puding, koruzni škrob in 1 žlica mleka zmešamo, da dobimo gladko tekočo maso. Dodamo rumenjaka in stepemo. Preostalo mleko zlijemo v kozico. Vaniljin strok po dolžini prerežemo na pol in v mleko postrgamo semena. V mleko damo tudi strok in segrevamo, da skoraj zavre. Mleko vmešamo v pripravljeno tekočo škrobno maso, nato vse skupaj prelijemo v čisto kozico. Med neprestanim mešanjem kuhamo na srednji temperaturi, da se zgosti. Kozico odstavimo in vmešamo kisló smetano, da dobimo gladko kremo. Kremo zlijemo v skledo, površino pokrijemo s prosojno folijo, da se ne naredi kožica, pustimo, da se ohladi, nato jo postavimo v hladilnik, da se res ohladi.
2. Pripravimo biskvit. Pečico segrejemo na 180 °C. Dno modla za torte s premerom 20 cm lahko namažemo z oljem in obložimo s papirjem za peko. Sladkor in jajca damo v skledo in ju z električnim mešalnikom stepamo 5 minut, da dobimo zelo gosto, blede maso, podobno stepeni sladki smetani. Na maso presejemo moko skupaj s pecilnim praškom in jo hitro, toda rahlo vmešamo. Kremo z žlico nadevamo

v model in jo previdno poravnamo. Pazimo, da je ne potlačimo. Biskvit pečemo 25 minut, da naraste, nato ga vzamemo iz pečice in ohladimo na rešetki. Papir za peko odstranimo, kolač pa prerežemo na pol, da dobimo dva polkroga (en polkrog lahko zamrznemo za naslednjič). Drug polkrog vodoravno prerežemo na pol, eno plast premažemo z borovničevo marmelado in pokrijemo z drugo plastjo, da dobimo »sendvič«.

3. Sladkor in limetino lupinico damo v kozico skupaj z 2 žlicama vode. Počasi zavremo, da se sladkor stopi, in kuhamo 1 ½ do 2 minuti, da nastane sirup. Dodamo borovnice in na hitro pokuhamo. Premešamo samo enkrat ali dvakrat, da začnejo borovnice spuščati sok in pokati, toda ostanejo cele, in dobimo vijoličast sirup.

Postavimo ga na stran, da se ohladi.

4. Biskvit in vaniljevo kremo lahko sestavimo 2 do 3 uri, preden nameravamo sladico postreči. Namazan biskvit narežemo na kocke in jih zložimo na dno steklene posode. Kocke pokapamo z desertnim vinom. Četrtno borovnic prihranimo za vrh, preostale pa skupaj z malo sirupa z žlico razporedimo po kockah. Iz vaniljeve kreme odstranimo strok, nato jo prelijemo po sadju.

5. Preden sladico postrežemo, stepemo jogurt, maskarpone in sladkor, da dobimo gladko in kremasto maso, ki jo razporedimo po vaniljevi kremi. Vrh sladice okrasimo še s prihranjenimi borovnicami in sirupom. Z leseno paličico naredimo po kremi vrtinčaste vzorce. Kupo postrežemo takoj, sicer sirup obarva kremo. Najbolje jo je pojesti še isti dan.

