

Крем из брусники со взбитыми сливками

1/2 кг брусники, 1 стакан сахара, 2 стакана взбитых сливок.

Бруснику перебрать, вымыть, высушить на полотенце и испечь в духовке. Протереть через сито. Полученную массу взбить с сахаром.

Сливки взбить с небольшим количеством сахара, добавить в брусничную массу и осторожно перемешать. Охладить в холодильнике.

Подавать на стол в глубоких розетках. При желании бруснику можно не смешивать со сливками, а выложить в маленькие тарелочки горкой, после чего эти горки обложить взбитыми сливками и украсить целыми ягодами брусники.