

## Десерт с мед и боровинки

### За блатата:

- 2 яйца
- 1 ч.ч. брашно
- 2 с.л. мед
- 4 с.л. захар
- екстракт ванилия
- 3 с.л. кисело мляко
- 1 ч.л. сода за хляб
- 1 с.л. олио

### За крема:

- 200 мл неподсладена сладкарска сметана
- 3 с.л. сладко от боровинки
- 2 с.л. мед
- 2 пак. желатин
- 1 банан
- екстракт ванилия
- 2 с.л. сок от лайм

1. Разбивате яйцата със захарта и меда, добавяте олиото, ванилията и млякото, в което вече сте сложили содата.
2. Разбъркайте и изсипете върху хартия за печене. Разпределете сместа и запечете между 10-12 минути на 180°. След като блатът е готов, го оставете да се охлади.
3. Изрежете крайчетата, след което ги разделете на две.
4. Разбийте сметаната за крема добре. Добавете боровинките, меда, ванилията и сока.
5. Залейте желатина с вода и оставете да набъбне. Разтопете го на водна баня и съединете с получения крем. Оставете леко да стегне и съединете двата блата.
6. Изчакайте около час и нарежете на пастички.

Една рецепта на: <https://www.facebook.com/otmamazaniyka/>

## Примерно меню:

### Закуска:

Мързеливи банички

### Обяд:

Пилешки кюфтенца  
със зеленчуци

### Вечеря:

Крем супа

## Съвет от автора

Никога не настоявайте детето ви да си изяде порцията. Не се превръщайте във враг, в опонент на детето, а масата - в бойно поле. Не заплашвайте, не изнудвайте, не обещавайте.

## За автора



Това е Вася. Кулинарен блогър, мама, съпруга, домакиня, творец и вдъхновител.

На 31 години от Дупница. По професия PR, по призвание - кулинар. Има дъщеря на 5 години и половина и всеки момент очакват ново попълнение в семейството - още една госпожица.