

Čokoládovo-jablečný dezert

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Těsto si připravíme podle návodu na obalu z uvedených přísad na těsto (3 vejce a 1,5 dcl oleje). Nalijeme ho na plech vyložený papírem na pečení a upečeme podle návodu.

Na náplň: jablka očistíme - zbavíme jich jádřinců a slupek, pokrájíme na malé kousky a vložíme do hrnce. Přidáme 2 dcl vody a cukr, občas promícháme. Hrncem přikryjeme a necháme za občasného míchání 10-15 minut dusit.

Když jsou jablka měkká, rozmixujeme je tyčovým mixérem na hladké pyré.

V malé misce rozmícháme 1,5 dcl vody se dvěma pudinkovými prášky a přilijeme k jablkům.

Mícháme dokud nevznikne hladký hustý krém jako pudink.

Necháme trochu vychladnout a vylijeme na piškotové těsto a necháme zcela vychladnout (cca 1 hodinu v lednici). Nakonec polijeme čokoládovou polevou (Nad párou rozpustíme máslo nebo tuk s čokoládou).

Čokoládově jablečný zákusek podáváme nakrájený na kostičky.

Ingredience

- **Vejce** - 150 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 50 g
- **Pitná voda nesycená** - 350 g
- **Cukr krystal** - 40 g
- **Bio Pudink vanilkový, bez lepku 40 g** - 80 g
- **BÁBOVKA bezlepková v prášku 250 g** - 250 g
- **Olej slunečnicový** - 5 g
- **Jablka červená** - 1000 g
- **Čokoláda na vaření 100 g** - 150 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

