

Jablečný dezert s borůvkami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 5

- Jablka 500 g
- Cukr 3 lžíce
- Vanilkový pudink 1 balíček
- Šlehačka 1 balení
- Piškoty dle potřeby 0.5 balení
- Borůvky 500 ml
- Čokoládová rýže 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Jablka oloupeme a bez jádřince nakrájíme do kastrolu. Zalijeme vodou, osladíme a vaříme do měkka.

V trošce vody rozmícháme vanilkový pudink, vlijeme ho do vařících se jablek a ještě 3 minuty za stálého míchání povaříme.

Do pěti kompotových misek nasypeme po deseti piškotech a zalijeme je jablečným pyré. Necháme

vychladnout. Do každé misky přidáme hrst borůvek, šlehačku a posypeme čokoládovou rýží.