

# Jablková Nutela

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Oloupané a vykrájené jablka 3 kg
- Cukr krupice 1 kg
- Kakao 10 g
- Čokoláda na vaření 15 g

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Nakrájená jablka podlijeme trochou vody a dusíme, až začnou jablka měknout. Pak přidáme kakao, cukr a nalámanou čokoládu. Vaříme, až obsah zhoustne. Necháme vychladnout a po částech rozmixujeme dohladka. Naplníme do skleniček, zavíčkujeme a sterilujeme asi 10-15 minut při 80 °C. Používáme jako džem, dětskou přesnídávku nebo do moučníků a dezertů,