

# Kdoulové nebo jablkové kostičky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- kokos 1 ks
- čiré dortové želé 40 g
- cukr přírodní 250 g
- jablka 500 g

**Doba přípravy:** 35 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Kdoule či jablka zbavíme jádřinců, nakrájíme a vaříme i se slupkou ve 250 ml vody asi 20 minut. Pak ovoce rozmixujeme, dáme do kastrolu, přidáme cukr smíchaný s práškovým dortovým želé, přivedeme k varu a za stálého míchání krátce povaříme. Hotové ovocné želé nalijeme do nějaké nádoby( pekáček, plech ) do výše asi 3 cm a obalujeme v kokosové strouhance.