

Jablečná pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Kakao 1 ks
- Mlečná čokoláda 1 ks
- Cukr krupice 1 ks
- Vanilkový cukr 2 ks
- Jablko 3 ks
- Čokoláda na vaření 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Jablka zbavíme jádřinců a slupek, nakrájíme a rozvaříme. Rozvařená jablka pořádně rozmixujeme. Čokoládu nalámeme na kousky a ve vodní lázni necháme roztavit.

K jablečné kaši přidáme zbylé ingredience - kakao, oba cukry a rozpuštěnou čokoládu. Důkladně promícháme.

Jablečnou pomazánkou plníme vymyté sklenice. Nezavařujeme, pouze uchováváme v lednici.

Jablečnou pomazánku podáváme s pečivem i samostatně jen tak na chuť.