

Plněná zapékaná jablka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- jablka 4 ks
- čokoláda 1 ks
- lískový oříšek 8 ks
- marmeláda 1 sklenice
- rozinky 1 balíček
- vanilkový pudink 1 ks
- mléko 5 dl
- krystalový cukr 2 lžíce
- bílé víno 2 dl
- máslo 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Větší jablka oloupeme, od stopky vydlabeme jádřinec, ale nesmíme dole jablko otevřít. Dovnitř jablka dáme marmeládu, rozinky dle chuti, lískový oříšek (1-2) a vršek ucpeme čtverečkem čokolády. Jablka dáme do zapékačské misky, posypeme vanilkovým cukrem, přidáme máslo a zalijeme 2 dcl vína. Pečeme v troubě asi 8-12 minut při 200 stupňů. Mezi tím si uvaříme klasický vanilkový pudink dle návodu. Ihned po upečení dáme jablka do kompotové misky, zalijeme pudinkem a přelijeme 2 lžicemi vypečené šťávy.

Poznámka:

Po vychladnutí můžeme ozdobit šlehačkou.