

Jablečno-rebarborový dezert

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Jablka 3 ks
- Rebarbora - stonky 3 ks
- Cukr moučkový 50 g
- Vanilkový pudink 1 balíček
- Voda 300 ml
- Ovocná poleva 4 lžíce
- Šlehačka ve spreji 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Jablka oloupeme, zbavíme jádřinců a nakrájíme na malé kousky. Rebarboru také oloupeme a nakrájíme na plátky. Ovoce přelijeme 20 ml vody, zasypeme cukrem, přivedeme k varu a vaříme asi 5 minut. Uvařenou hmotu rozmačkáme vidličkou nebo štouchadlem.

Pudinkový plášek rozmícháme se 100 ml vody a přelijeme jím rozvařenou hmotu. Společně povaříme asi 1 minutu. Pokud je směs příliš hustá, můžeme přidat ještě trochu vody a nechat přejít varem.

Uvařenou směs nalijeme do připravených, předem vypláchnutých formiček(mističek) a necháme ztuhnout. Ztuhlou jablečno-rebarborovou dobrotu vyklopíme a ozdobíme jakoukoliv ovocnou polevou a šlehačkou.