

Jablečná pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

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

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

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.