

Čokoládovo-jablčný dezert

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Cesto si pripravíme podľa návodu na obale z uvedených prísad na cesto (3 vajcia a 1,5 dl oleja). Nalejeme ho na plech vyložený papierom na pečenie a upečieme podľa návodu.

Na náplň: jablká očistíme – zbavíme ich jadrovníkov a šupiek, pokrájame na malé kúsky a vložíme do hrnca.

Pridáme 2 dl vody a cukor, občas premiešame. Hrnec prikryjeme a necháme za občasného miešania 10 – 15 minút dusiť.

Keď sú jablká mäkké, rozmixujeme ich tyčovým mixérom na hladké pyrė.

V malej miske rozmiešame 1,5 dl vody s dvoma pudingovými práškami a prilejeme k jablkám.

Miešame, kým nevznikne hladký hustý krém ako puding.

Necháme trochu vychladnúť a vylejeme na piškótové cesto a necháme celkom vychladnúť (cca 1 hodinu v chladničke). Nakoniec polejeme čokoládovou polevou (nad parou rozpustíme maslo alebo tuk s čokoládou).

Čokoládovo-jablčný zákusok podávame nakrájaný na kocky.

Ingrediencie

- **BÁBOVKA bezgluténová v prášku 250 g** - 250 g
- **Jablká červená** - 1000 g
- **Pitná voda nesýtená** - 350 g
- **Cukor kryštál** - 40 g
- **Olej slnečnicový** - 5 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Maslo** - 50 g
- **Puding aróma Vanilka bezgluténový 38 g** - 37 g
- **Čokoláda na varenie 100 g** - 150 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

