

Jednoduchý čokoládovo jablkový zákusok bez lepku

Počet porcií: 18

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Cesto si pripravíme podľa návodu na obale na bezlepkovú bábovku z uvedených prísad na cesto (3 vajcia a 150 ml oleja). Nalejeme ho na plech vystlaný papierom na pečenie a upečieme podľa návodu. Na plnku: jablká očistíme, zbavíme ich jadrovníka a šupiek, pokrájame na malé kúsky a vložíme do hrnca. Pridáme 2 dcl 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 pyré. V malej miske rozmiešame 1,5 dcl vody s dvomi pudingovými práškami a prilejeme k jablkám. Miešame, dokým nevznikne hladký hustý krém ako puding. Necháme trochu vychladnúť a vylejeme na piškótové cesto a následne necháme úplne vychladnúť (cca 1 hodinu v chladničke). Napokon polejeme čokoládovou polevou. Čokoládovo jablkový zákusok bez lepku podávame nakrájaný na kocky.

Ingrediencie

- **BÁBOVKA bezgluténová v prášku 250 g** - 250 g
- **Jablká červená** - 1000 g
- **Pitná voda nesýtená** - 350 g
- **Cukor kryštál** - 45 g
- **Olej slnečnicový** - 150 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Puding aróma Vanilka bezgluténový 38 g** - 74 g
- **Čokoláda na varenie 100 g** - 150 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

