

Jablkový dezert

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Umyté jablká upečieme v rúre a pretlačíme cez sito. Pridáme cukor a premiešame. Schladenú smotanu vyšľaháme dotuha a spolu s hrozienkami zľahka primiešame k jablkovej kaši. Do sklenej misy poukladáme piškóty, natrieme na ne krém a povrch ozdobíme šľahačkou a polovicami jadier vlašských orechov.

Ingrediencie

- **Jablká červená** - 600 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 50 g
- **Cukor múčka** - 150 g
- **Hrozienska** - 50 g
- **Piškóty bezgluténové 120 g** - 30 g
- **RAJO Laktofree smotana na šľahanie 30% 200 ml** - 300 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

