

Čokoládová jablka s karamellem



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 1h 25min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 2h 5min , Porce: 5

401 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/cokoladova-jablka-s-karamellem>

Příprava

Připravte jablka k namáčení. Napíchněte jablka u stonku na špejle. Na plech na pečení rozprostřete voskový papír. Rozpusťte karamelu podle pokynů na obalu nebo si udělejte domácí karamel. Namáčejte jablíčka do rozpuštěného karamelu, a dejte na voskovém papíru do ledničky na 1 hodinu vychladnout. Rozpusťte čokoládu podle pokynů na obalu. Namáčejte jablíčka v karamelu do horké čokolády. Pokud přidáváte sypání jako např. sekané oříšky, barevné hvězdičky nebo perličky - posypte okamžitě, dřív než čokoláda ztuhne. Podávejte ihned nebo po vychladnutí.

Ingredience

- ✓ 5 zralých jablek
- ✓ 320 g karamelu
- ✓ 340 g čokolády na vaření
- ✓ 2 hrsti sekaných oříšků

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Ovoce, Rodina, Vegetarián, Dezert, Svačinka

