

# Jablečno - čokoládová pomazánka



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 12min  
Celkový čas: 27min , Porce: 15

3672 kalorií , 174 g cukrů , 21 g tuků , 21 g bílkovin

Autor: LUSYLIE

Odkaz: <https://srecepty.cz/jablecno-cokoladova-pomazanka>

## Příprava

Oloupaná jablka bez jádřinců nakrájíme na malé kousky. Rozmixujeme na kašičku společně s oloupanými banány. Vaříme společně s cukrem cca 10 minut za stálého míchání. Nepodléváme!!!! Vaření si můžeme usnadnit při použití Wok pánve s nepřilnavou úpravou. Do horké směsi přidáme na kousky nalámanou čokoládu a po lžičkách vmícháváme kakao. Dobře promícháme - můžete použít ponorný mixér. Vaříme do rozpuštění čokolády cca 2 minuty. Plníme do malých skleniček. Sterilujeme 20 minut při 80°C.

## Ingredience

- ✓ 1,3 kg jablek
- ✓ 200 g banánů
- ✓ 500 g cukru krystal
- ✓ 100 g čokoláda na vaření
- ✓ 100 g holandského kakaa

## Kategorie

Celoročně, Ovoce, Něco extra, Labužník, Pomazánka

