

Dušená jablka v krému



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

459 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Kantarina

Odkaz: <https://srecepty.cz/dusena-jablka-v-kremu>

Příprava

Jablka oloupeme a zbavíme jádřinců, dáme do pekáčku, na vrchu pocukrujeme, podlijeme trochou vody a upečeme v troubě. Pak je přendáme na misku, otvor po jádřinci vyplníme marmeládou a polijeme krémem.

Příprava krému: V mléce rozmícháme pudinkový prášek, přidáme vanilkový cukr a za stálého míchání přivedeme k varu.

Necháme ještě dvě minuty vařit a hotovo.

Ingredience

- 4 jablka
- 8 lžic cukru moučka
- 50 g ovocné marmelády
- 0,5 l mléka
- 1 sáček pudinkového prášku
- 1 sáček vanilkového cukru

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Ovoce, Jídlo na každý den, Rodina, Dezert