

# 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

Česká, Celoročně, Ovoce, Něco extra, Labužník, Pomazánka

