

Jablková nutella



Čas prípravy: 60 minút

Druh jedla: Koláče, zákusky a sladké snacky;
Pomazánky, šaláty a slané snacky

Nutella je všeobecne obľúbená pochúťka pre deti. Avšak, ruku na srdce, zdravá veľmi nie je ... A lacná tiež nie... Ak si však nájdete trochu času, ľahko si pripravíte nutellu z jabĺk. Získate tak omnoho výživnejšiu variantu "čokoládového džemu" z overených surovín a bez veľkých investícií.

Suroviny:

2,5 kg očistených jabĺk
1l vody
100g kakaa
120g dobrej horkej čokolády
700g cukru, môže byť aj trstinový
3 kvalitné čokoládové pudinky

Postup práce:

Očistené jablká nakrájame na malé kúsky, zalejeme vodou a uvaríme do mäkka. Občas premiešame. Uvarenú zmes zmixujeme do hladka a odoberieme z nej asi 1/2l. Kakao, cukor a čokoládu zmiešame a dáme variť s väčšou časťou jabĺk. Pudingy zamiešame do zvyšnej odobratej zmesi. Keď jablká začnú bublať, vlejeme do nich pudingovú časť a necháme prevrieť. Ešte teplé nalievame do čistých kompótových fliaš, otočíme hore dnom a necháme postáť do druhého dňa, aby viečka dobre chytily. Z uvedeného množstva pripravíme zhruba 15 "presnídkových" fliaš.