

# Jabłecznik

## bez pieczenia

### SKŁADNIKI (tortownica 18cm)

- \* 3 duże jabłka
- \* 150 ml soku jabłkowego
- \* 150 g herbatników
- \* 90 g czekolady gorzkiej
- \* 50g mleka
- \* 400 ml jogurtu kremowego naturalnego
- \* 50g mascarpone
- \* płatki migdałowe
- \* 30g żelatyny
- \* śmietana



### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Herbatniki kruszymy i łączymy z roztopioną połową czekolady i mlekiem. Dokładnie dociskamy do spodu tortownicy i wkładamy do lodówki. Jabłka obieramy i kroimy w kostkę. Podgrzewamy je na patelni aż zmiękną, ale nie będą się jeszcze rozpadać. Na tym etapie możemy dodać trochę śmietany, jeśli odmiana jabłek nie jest dostatecznie dla nas słodka. 15g żelatyny rozpuszczamy w gorącej wodzie. Gdy jabłka lekko ostygną, dodajemy do nich sok i żelatynę. Pomicujemy masę do tortownicy i czekamy aż stężeje. Następnie jogurt i mascarpone dokładnie razem mieszamy i jeśli potrzebujemy dodajemy trochę śmietany. 15g żelatyny rozpuszczamy w gorącej wodzie, łączymy z masą i wylewamy na zastygniętą już część. Wkładamy do lodówki. Ciasto posypujemy płatkami migdałowymi i ozdabiamy gorzką czekoladą.



Dla 1 kawałka 150 g

E 222 kcal

W 25g

B 5g

bł 1,4g

T 3,5g

NW 2,5

Smacznego!



NUTRIDEMY