



Hrustljava sladica z jabolčnim čipsom s cimetom

🕒 30–35 Min   

Priprava

- 1 Jabolka olupite, odstranite pečke in drobno naribajte.
- 2 Naribana jabolka zmešajte s sokom polovice limone in 4 žlicami vode. Sedaj jabolčno zmes segrejte v kozici in jo mešajte, dokler ni mehka.
- 3 Z mehko jabolčno zmesjo napolnite skodelico, dodajte 1 žlico cimeta, nato pa s paličnim mešalnikom obdelajte v gladek pire.
- 4 Sedaj v majhne kozarčke po plasteh naložite doma pripravljen jabolčni pire, mandljev jogurt in jabolčni čips s cimetom Kotányi.
- 5 Majhne desertne kozarce zaprite in shranite v hladilnik ali pa jih takoj postrezite s toplim jabolčnim kompotom.

Sestavine 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

4 cela	Jabolka
1 cela	Limona
4 žlice	Vode
500 g	Mandljevega jogurta
2 vrečki	♦ Jabolčni čips s cimetom
1 žlica	♦ Fleur de Sel, solni cvet

