



JABOLČNI JEŽKI

Hitro pripravljeno in okusno sladko kosilo, zajtrk ali večerja. Pohanim šnitam rečemo tudi ocvrte kruhove rezine ali francoski opečenec.

Priprava: 35 minut.

Sestavine:

- 600 g jabolk
- 175 g mletih piškotov
- 100 g bele čokolade **za kuhanje**
- 100 g temne čokolade **za kuhanje**
- 3 žlice olja
- 200 g kokosovih mrvic ali mletih lešnikov, mletih orehov, čokoladnih ali pisanih mrvic itd.

Priprava:

1. Jabolka olupimo, naribamo in pustimo stati približno 10 minut, da se iz njih izcedi sok. Nato jih dobro ožamemo, da izločijo čim več soka. Sok od jabolk lahko popiješ.
2. Ožeta jabolka nato prestavimo v ponev, v kateri se ne bodo prijemala na dno in jih dušimo približno 15 minut. Večkrat premešamo. Odstavimo in vmešamo belo čokolado, ki se bo nemudoma stopila v vroči čežani. Ohladimo.
3. Ohlajena jabolka pomešamo s piškoti ter z rokami oblikujemo maso, iz katere naredimo 7 ježkov (oziroma več manjših).
4. Temno čokolado nad vodno kopeljo stopimo in dodamo 3 žlice olja (olivno, sončnično) ter premešamo.
5. Na krožnik potresemo del kokosovih mrvic ali drug posip po izbiri.
6. Vsakega posebej povaljamo v čokoladi, nato še v kokosovih mrvicah in položimo v pripravljene papirčke ali podstavke.
7. Ježke postavimo v hladilnik za pol ure, nato jih lahko postrežemo.

Pa dober tek!