




## Czekoladowy mus jabłkowy

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [desery](#)

### Warto wiedzieć:

 10 min

 2 porcje

### Składniki:

jabłka średnie - 4 szt.  
gorzka czekolada - 100 g

kruszone ziarna kakaowca - 1 łyżeczka  
cynamon - 1 łyżeczka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Jabłka obrać, pokroić na ćwiartki i wyciąć gniazdo nasienne. Następnie pokroić na mniejsze kawałki. Przełożyć do garnka, podlać niewielką ilością wody, dodać przyprawy i dusić pod przykryciem do miękkości. Po kilku minutach kiedy jabłka będą miękkie zdjąć z gazu lub płyty i odcedzić z nadmiaru soku.

**KROK 2:** Do gorących jabłek dodać połamaną gorzką czekoladę. Wymieszać aż czekolada się rozpuści i zmiksować. Można też czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej. Ja to pominęłam bo bardzo ładnie rozpuściła się w gorących jabłkach. Do zmiksowanego musu dodałam kruszonych ziaren kakaowca, wymieszałam i przelałam do malutkiej tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia. Schłodziłam w lodówce. Potem udekorowałam jeszcze czekoladą.