



## Jablecznik z miętą i pianką w pucharkach

 Jolanta Okonek

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

0 min.

łatwy

4 porcje

### Składniki:

biszkopty okrągłe - 4 szt.

twarde jabłka np. Ligol - 300 g

wrzątek - 150 ml

galaretka cytrynowa - 1 opakowanie

liście mięty - 3 szt.

śmietana 30% - 200 ml

cynamon do oprószenia - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Galaretkę rozpuszczamy w 150 ml wrzącej wody. Jabłka obieramy, usuwamy gniazda nasienne i ścieramy na tarce o dużych oczkach. Do jablek dodajemy galaretkę i posiekaną miętę. Mieszamy.

Na dnie pucharków wykładamy biszkopty, a następnie jabłka z galaretką. Wstawiamy do lodówki, by całość stężała. Śmietankę ubijamy na sztywno i wykładamy na jabłka.

Oprószamy lekko cynamonem