



Ölz Mohn Stollen – zimný dezert v pohári

Zimná lahôdka v pohári pre sladké chvíle v chladnom ročnom období – 4 porcie



Prísady

1 Ölz Závín S Makovou Náplňou
4 Jablká
3 PL Citrónová šťava
1 CL Skorica
3 PL Hnedý cukor
250 ml Sľahačka
1 Balenie Stabilizátor smotany
2 CL Vanilkový cukor
Karamelová omáčka

Čas prípravy

20 min

1. Príprava jablák:

Jablká ošúpte a nakrájajte na malé kocky.

2. Pripravte zmes jablák a škorice:

Kúsky jablák varíme v hrnci na strednom ohni s citrónovou šťavou, škoricou a hnedým cukrom, kým nezmäknú. Potom necháme vychladnúť.

3. Príprava smotanovej polevy:

V miske zmiešajte sľahačku s vanilkovým cukrom a vyšľahajte so stuhnutým krémom, kým nevznikne krémová konzistencia.

4. Vrstvy:

Do pohára dajte vrstvu olejového makového stollenu a naň rozložte 1 lyžicu jablkovo-škoricovej zmesi.

5. Pridajte smotanu:

Jablkovú vrstvu pokryte trochou smotany. Vrstvy opakujte podľa výšky pohára, až kým nie je pohár naplnený.

6. Ozdobte a podávajte:

Dezert ozdobte karamelovou omáčkou a ihneď podávajte.