



**DECEMBER**

## **2. KUHARSKI IZZIV – PRAZNIČNE JABOSMREČOLE**

Prazniki...prazniki...prazniki...

Tudi v naših kuhinjah je bilo praznično.

Vas zanima, kako nastane praznična jabosmrečola?











Praznično zvezdico si je na jabosmrečoli prižgala skupina Lubenice.

Čestitke! ☺

	NOV	DEC	JAN	FEB	MAR	APR	MAJ
PASIJONKE							
JAGODE							
PARADAJZI	★						
LUBENICE		★					





**ekipa Pasijonke**



**ekipa Jagode**





**ekipa Paradajzi**



**ekipa Lubenice**





Jabosmrečole iz prazničnega gozda.





Pri sponzorju smo kupili sesatvine, ki smo jih potrebovali in še nekaj kuhinjskih pipomočkov.



Hvala!



## PRAZNIČNE JABOSMREČOLE

### Biskvit:

350 g naribanih jabolk brez lupine

2 jajci

80 g sladkorja

1 vanilin sladkor

50 ml olja

300 g moke

1 dl jogurta

1 pecilni prašek

cimet v prahu (malo za okus)

### Preliv:

100-150 g čokolade

50 g masla

nekaj žlic mleka

### Dekoracija:

groba kokosova moka

barvni sladkorni posipi

lesene sladoleadne palčke

Najprej pripravi vse sestavine za biskvit in pečico ogrej na 180 °C.





Zdaj pa po vrsti v posodi zmešaj, kar imaš pripravljeno.  
Začni z jajci in sladkorjem, ki jih penasto stepeš.



Dodaj olje in jogurt...zmešaj...dodaj moko, pecilni, cimet...zmešaj...dodaj jabolka...zmešaj.



Maso prestavi v višji pekač obložen s peki papirjem in peci 30 – 40 minut. Če je biskvit pečen, preveri z zobotrebcom ali konico noža, ki mora po vbodu ostati suha.



Pečen biskvit naj se malo ohladi.



Medtem pripravi čokoladni preliv. Manjši lonec s čokolado, maslom in mlekom pristavi na nizko temperaturo. Mešaj, da se čokolada stopi.



Biskvitu poreži robove, ki jih seveda lahko poješ. Nato ga po dolžini prereži na pol. Vsako polovico pa razreži še na trikotnike.



Zdaj vse trikotnike namoči v stopljeno čokolado, da nastanejo jabosmrečol





Da bodo jabosmrečole praznične, jih potresi s kokosovo moko in barvno sladkorno dekoracijo.



Ne pozabi še na leseno palčko za deblo.



Gozd prazničnih jabosmrečol je narejen.

Praznični tek! 😊

Pripravljeno po receptu: <https://midvakuha.si/jabolcni-cupavci/>