



### Składniki

**/ok. 10 słoików 260 ml/**

- 3 kg jabłek /waga po obraniu i starciu/
- 300 g cukru
- 600 g białej czekolady
- sok z 1 cytryny
- 16 g cukru waniliowego lub 2 łyżeczki pasty waniliowej

### Przygotowanie

Jabłka umyj, obierz i zetrzyj na tarce o grubych oczkach. Przełóż do garnka o szerokim, nieprzywierającym dnie, dodaj sok z cytryny, możesz wlać na dno odrobinę wody. Praż je na wolnym ogniu, często mieszając, z przerwami, aż owoce staną się konsystencji musu.

Następnie powoli wsyp cukier, a gdy dokładnie się rozmiesza i rozpuści, dodaj wanilię i czekoladę połamaną na kostki. Gotuj, nadal mieszając, aż do całkowitego połączenia składników. Na koniec zblenduj dżem na zupełnie gładki mus.

Przełóż gorący dżem do czystych słoiczków i zakręć.

Pasteryzuj przez 20 minut.

POLECANE ODMIANY: Ligol, Szampion, Rubinola, Cortland

Więcej przepisów: [stolicajablka.pl](http://stolicajablka.pl)