

Dort s pudinkem a jablky

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

125 g másla

250 g hladké mouky

100 g cukru

sůl

1 vejce

1 kg drob-ných jablek

500 ml mléka

500 ml smetany ke šlehání

2 sáčky vanilkového pudinku

2 žloutky

4 lžíce mandlí

Postup

Máslo, mouku, cukr, vejce a sůl zpracujeme v hladké těsto - pokud se nám nechce spojit, můžeme ho trochu naředit mlékem. Když je hotové, vyválíme ho (nejlépe mezi potravinovou fólií. Pak ho vložíme do vymazané a vysypané dortové formy. Okraje těsta vytáhneme a přitlačíme k obvodu formy. Dáme péci asi na 180 °C. Čas mu-síme asi po 15 minutách hlídat, neboť velmi záleží na tloušťce těsta. Když je korpus upe-čený, necháme ho vychladnout. Mezitím má-me čas na to, abychom oloupali jablíčka, vy-krájeli je a po vychladnutí těsta je poskládali do formy. Pak rozmícháme pudingový prášek s několika lžícemi mléka a žloutky. Zbývající mléko a smetanu svaříme s cukrem, přidá-me rozmíchaný pudink a uvaříme. Nalijeme do formy na jablka, posypeme nasekanými mandlemi a necháme vychladnout ve for-mě. Zdobíme ovocem a šlehačkou. Velmi podobný koláč lze upéci také z piško-tového těsta.

Poznámka

Dobrá rada Jestliže vám zbude puding, oloupejte a roz-mixujte ještě jedno až dvě jablíčka, vmíchejte je do pudingu (klidně spolu s rozinkami nebo oříšky) a ještě teplou směs vlijte do vodou vypláchnutých malých mističek. Jako svačinka pro děti chutná skvěle!