

Jablkový dort s pudinkem a piškoty

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Maruš

Suroviny

750 g jablek bez slupek a jád řinců

4 2x

150 g cukru

2 vanilkové pudinky

2 citrónů - šťáva ze

2 vanilko vé cukry

2 balíčky dětských piškotů.



Postup

Oloupaná jablka bez jádřinců nakrájíme na menší kousky a podusíme (rozvaříme) ve 4 dl vody na kaši. Pudinky roz mícháme v dalších 4 dl vody, nalijeme do vařící jablečné kaše a povaříme ještě 2 mi nuty. Poté stáhneme z ohně, přidáme citrónovou šťávu, vanilkový cukr, vmícháme cukr (množství volíme podle sladkosti jablek) a vše spolu zamícháme. Do dortové formy vložíme alobal nebo igelit (např. ze sáček ků) či celofán, naskládáme na dno piškoty, polijeme připravenou pudinkovou směsí s jablky, zase dáme piškotovou vrstvu, polijeme ji a pokračujeme střídavě dále, končíme vrstvou piškotů. Dáme vychladit, vyklopíme, potřeme polevou a zdobíme šlehačkou. Poleva: běžná čokoládová (či jen sypeme grankem).

Poznámka

Poleva: běžná čokoládová (či jen sypeme grankem).