

Ananasový dort

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g jablek

1 vanilkový pudink

0,25 l vody

70 g pískového cukru

1 balíček vanilkového cukru

0,5 sáčku dětských piškotů

4 lžíce rumu

smetana ke šlehání

0,5 lžičky ananasového aroma (do těsta) □ □

Postup

Jablka oloupeme a nakrájíme na malé kostičky, vložíme do většího kastrolu. Posypeme pískovým cukrem, zalijeme 0,125 l vody a na mírném ohni mícháme, až jsou jablka téměř měkká - nesmí se rozvařit. Pak je zalijeme 0,125 l vody, v níž jsme rozmíchali pudink. Necháme přejít varem. Přidáme piškoty předem zvlhčené rumem. Těsto rozložíme do dortové formy a dáme zchladit na 2 hodiny. Porce zdobíme šlehačkou.