

Jablečné řezy s vanilkovým pudinkem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

- Vejce 3 ks
- Máslo 40 g
- Jablko 8 ks
- Vanilkový puding 2 balení
- Citron 1 ks
- Mléko 500 ml
- Máslo - na vymazání formy 1 lžíce
- Cukr krystal 5 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Vejce rozklepneme a oddělíme žloutky od bílků. Jablka oloupeme, zbavíme jádřinců a nakrájíme na kostičky. Do hrnce dáme vodu, když se začne vařit, přidáme jablka. Vaříme za stálého míchání, ale jablka nesmí být rozvařená. Potom přidáme 3 lžíce cukru, nastrouhanou citronovou kůru a máslo. Odstavíme a vmícháme 3 žloutky.

Dáme do máslem vymazané zapékací mísy dáme jablečnou hmotu. Mléko svaříme s pudinkovými prášky. Pudink nalijeme na jablka.

Z bílků a cukru ušleháme tuhý sníh, který rozetřeme na pudink. Jablečné řezy s vanilkovým pudinkem pečeme v předehřáté troubě na 180 °C, dokud sníh nezhnědne.

Jablečné řezy s pudinkem můžeme podávat teplé i studené.