

Jablkový nepečený dort III

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Jablka, oloupaná a pokrájená na kostky 1 kg
- Krystalový cukr 8 lžíce
- Hřebíčky 3 ks
- Vanilkový pudink v prášku 2 balení
- Dětské piškoty 1 balení
- Citronová šťáva 2 lžička
- Smetana ke šlehání při podávání 200 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Nakrájená a oloupaná jablka dejte do hrnce a zalijte 200 ml vody, osladte, přidejte hřebíčky a citronovou šťávu. Přiveďte k varu. Asi po pěti minutách vyjměte hřebíček a hmotu projedte štouchadlem na brambory tak, aby některá jablka byla úplně rozdrcená a některá zůstala pevná.

Dále si rozmíchejte pudinkový prášek ve 400 ml studené vody a vlijte do jablečné směsi. Přiveďte k varu a za stálého míchání vařte 2 minuty. Dortovou formu vypláchněte studenou vodou, vyložte vrstvou piškotů, zalijte třetinou jablečné směsi a stejně vytvořte další dvě vrstvy. Nechte ztuhnout a pak opatrně vyklopte. Podávejte s čerstvě ušlehanou smetanou.

