

# Nepečený jablkový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: karel.abra



## Suroviny

**Porce:** 6

- Jablka 750 g
- Moučkový cukr 200 g
- Vanilkový pudinkový prášek 2 balení
- Rozinky 1 hrst
- Ořechy 1 hrst
- Piškoty dětské 400 g
- Šlehačka 1 kelímek
- Ovoce na ozdobení(různé) 200 g
- Voda 600 ml

**Doba přípravy:** 140 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Chlazení, mražení

**Zařazení:** Svačina

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Jablka rozvařte s cukrem a se 400 ml vody doměkka. Pudinkové prášky rozmíchejte ve 200 ml vody, přilijte k jablkům a přidejte rozinky a ořechy podle chuti. Směs vlijte do dortové formy vyložené piškoty. Další piškoty můžete položit navrch nebo zapíchat do směsi po nalití. Nechte vychladnout, nakonec potřete šlehačkou, posypte ovocem a dejte na několik hodin zatuhnout do lednice.

