

Jablkový nepečený dort II

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 12

- jabka 10 ks
- kulaté piškoty 550 g
- vanilkový puding 2 balíček
- skořice 3 lžička
- cukr 7 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Jablka oloupeme, nakrájíme, odstraníme jádřinec a nastrouháme.

Nastrouhaná jablka zalijeme 2 dl vody, přidáme cukr, skořici a dusíme na mírném ohni.

Pudinkový prášek rozmícháme ve 2 dl studené vody a přidáme k podušeným jablkům. Mícháme do zhoustnutí.

Kulatou dortovou formu vyložíme po obvodu alobalem a na dno poklademe vrstvu piškotů. Poté rozetřeme tenkou vrstvu připraveného jablečného pyré. Takto opakujeme. Poslední vrstvu dortu tvoří piškoty, viz foto.

Necháme ztuhnout v lednici, nejlépe přes noc. Podáváme ozdobené šlehačkou.

