

Jablkový nepečený dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- pudink vanilkový 2 ks
- jablka 8 ks
- cukr krupice 5 lžíce
- piškoty 2 balení
- voda 500 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Jader a slupek zbavená a na kostky nakrájená jablka dáme vařit do 500 ml vody s cukrem.

Do dortové formy naskládáme piškoty. Než se jablka uvaří, odlijeme z nich vodu (vývar – 450 ml) a z té uvaříme pudink (postup jako při vaření pudinku z mléka).

Rozvařená jablka smícháme s pudinkem a vytvoříme kaši. Část kaše nalijeme na piškoty, proložíme další vrstvou piškotů a takto postupujeme, dokud nenaplníme dortovou formu.

Po vychladnutí vložíme do lednice. Hotový dort můžeme dozdobit šlehačkou.