

Rychlý jablečný dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- jablka 400 g
- piškoty 1 balíček
- voda 1 l
- pudink vanilkový 2 ks
- cukr krupice 1 lžička
- citronová kůra z jednoho citronu 1 ks
- punč nebo malinový sirup 20 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Dortovou formu vyložíme potravinovou fólií, dno pokryjeme piškoty a pokapeme punčem nebo sirupem.

Oloupaná jablka nakrájíme na kostky, zalijeme šťávou z citronu, 750 ml vody, přidáme lžičku cukru a při-

vedeme k varu.

Ve zbylé vodě rozmícháme oba pudinky a přidáme je k jablkům. Mícháme a zahříváme do zhoustnutí, poté směs nalijeme do formy a dáme do lednice. Podáváme ozdobené šlehačkou.