

# Jablečný dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Jablka 750 g
- Cukr 200 g
- Voda 1 l
- Vanilkový pudink v prášku 2 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Bez vaření - např. u salátů

**Země:** Čad

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Oloupaná jablka nastrouháme, přidáme cukr, vodu a rozvaříme ( většinou ještě vodu přidávám, záleží na tom, jak jsou jablka šťavnatá ).

Dále rozmícháme 2 vanilk. pudinky v 1/8 l vody, vlejeme do rozvařené jablečné kaše a necháme povařit asi 5min.

Dortovou formu vyložíme fólií, naskládáme piškoty, na ně vrstvu jablečné směsi a tak pokračujeme

až do naplnění formy.

Poslední vrstva je jablečná. Hotový dort dáme ztuhnout do lednice ( nejlépe přes noc ).

Můžeme ozdobit šlehačkou, jogurtem, čokoládou.