

Krémové řezy s jablky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- listového těsta 1 balíček
- dětských piškotů 1 balíček
- nastrohaných jablek 500 g
- vanilkový cukr 1 ks
- mleté skořice 1 lžička
- mléka 500 ml
- vanilkový pudink 1 ks
- solamylu 1 lžíce
- cukru 3 lžíce
- vejce na potření 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Jednu polovinu listového těsta rozválíme na dno vymazaného plechu s okrajem a strany povytáhneme. Těsto pokryjeme dětskými piškoty a na ně dáme rovnoměrně nastrohaná jablka. Posypeme vanilkovým cukrem a skořicí a nakonec přelijeme vlažným hustým pudinkem, který jsme uvařili z mléka pudinkového prášku, cukru a solamylu. Nakonec vše překryjeme druhým vyváleným plátem těsta. Povrch potřeme rozšlehaným vejcem, propícháme vidličkou a v horké troubě pečeme dozlatova. Krájíme až moučník vychladne.

Poznámka:

Můžeme zdobit šlehačkou.