

Nepečený jablečný dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- citron 1 ks
- pudinkový prášek 2 balíček
- jablko 1 kg
- voda 0.75 l
- piškoty 1 balíček
- **na ozdobu**
- kakao 1 ks
- šlehačka 1 ks
- cukr 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Jablka očistíme, oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle. Nastrouhaná jablka dáme do hrnce, přilijeme 1/2 l vody a přidáme citronovou šťavu, společně povaříme na pyré. V dalším 1/4 l vody rozmícháme pudinkové prášky a vmícháme do jablečného pyré, vaříme dalších 10 minut.

Dno dortové formy vyskládáme piškoty, nalijeme část jablečného pyré a uhladíme, dáme další vrstvu piškotů a znovu nalijeme pyré. Opakujeme až do naplnění formy, končíme jablečným pyré.

Nepečený jablečný dort dáme do lednice a necháme vychladit asi 2 - 3 hodiny.

Vychlazený a dostatečně tuhý jablečný dort nakrájíme na dílky. Před podáváním zdobíme šlehačkou, sypeme cukrem a kakaem.