

# Jablečný pudink s piškoty

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 10

- Očištěná jablka 1 kg
- Jablečný mošt 7.5 dl
- Vanilkový pudink s pravou vanilkou 2 ks
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Pravá vanilka 1 lžička
- Agávě sirup nebo med 3 lžíce
- Špaldové piškoty 2 balení

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 10

## Postup:

Oloupaná a jadřinců zbavená jablka nakrájíme na kousky, povaříme je v 5 dl moštu asi 10 - 15 minut do úplného změknutí a rozmačkáme je štouchadlem na brambory. Mezitím rozmícháme pudinkové prášky ve zbývajícím moštu, vlijeme je do vařících a rozmačkaných jablek a důkladně metlou mícháme, dokud pudink nezhoustne. Za stálého míchání ho ještě chvílku povaříme, vmícháme vanilku a citronovou šťávu a podle chuti pudink přisladíme agávě sirupem nebo medem. Na dno 10 mističek nasypeme vždy několik piškotů, přelijeme je horkým pudinkem a necháme vychladit. Před podáváním můžeme každou porci ozdobit šlehačkou.