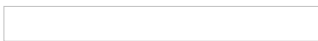


Dort s jablkovým pyrém



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 12

2804 kalorií , **4 g** cukrů , **122 g** tuků , **49 g** bílkovin

Autor: katka16031

Odkaz: <https://srecepty.cz/dort-s-jablkovym-pyre>

Příprava

Těsto: Smícháme žloutky s krystalovým cukrem, přidáme teplou vodu, olej a rum. V jiné míse důkladně promícháme mouku, prášek do pečiva a kakao. Poté přidáme ke žloutkové směsi, promícháme a vlijeme do tukem vymazané a hrubou moukou vysypané dortové formy. Pečeme v předehřáté troubě při 170°C 45-50 minut. Po upečení korpus vyklopíme, necháme vychladnout a rozkrojíme nejlépe na 3 pláty. Každý potřeme náplní z jablečného pyrém, povrch dortu polejeme čokoládovou polevou a ozdobíme lentilkami. Náplň: Jablka oloupeme, vyjádříme, nastroháme a společně s vodou a krupicovým cukrem dusíme asi 15 minut. Poté přidáme mléko, vanilkový pudink a ještě povaříme do zhoustnutí.

Ingredience

- 190 g hladké mouky
- 190 g cukru krystal
- 2 lžíce cukru krupice
- 3 vejce
- 75 ml teplé vody
- 75 ml oleje
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 1 lžíce rumu
- 3 lžíce kakaa
- tuk a hrubá mouka na vysypání formy
- 1 balení čokoládové polevy
- 1 balení lentilek
- 3-4 jablka
- 100 ml vody
- 1 vanilkový pudinkový prášek
- 300 ml mléka

Kategorie

Narozeniny, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Ovoce, Něco extra, Rodina, Moučník