

# Dort s jablky a malinovým sirupem



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 10

1 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: andrea92

Odkaz: <https://srecepty.cz/dort-s-jablky-a-malinovym-sirupem>

## Příprava

Formu vysteleme potravinovou fólií, dno poklademe piškoty a trošku polijeme sirupem. Oloupeme jablka, nasekáme na kostičky, pokapeme šťávou z citronu. Smícháme se 750 ml vody s cukrem, přidáme k jablkům a začneme vařit. Ve zbytku vody rozmícháme pudinky a nalijeme k jablkům. Zahříváme a promícháváme do zhoustnutí, pak směs přidáme do formy. Nakonec dáme vychladit.



### Tip k receptu

Místo sirupu můžeme použít punč. Můžeme ozdobit šlehačkou.

## Ingredience

- ✓ 400 g jablek
- ✓ 1 balení dětských piškotů
- ✓ 20 ml malinového sirupu
- ✓ 2 balení vanilkového pudinkového prášku
- ✓ 1 lžička cukru krupice
- ✓ citronová šťáva z 1 citronu
- ✓ 1 l vody

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Podzim, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Moučník