

Jablečný nepečený dort



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 25min , Porce: 8

843 kalorií , **40 g** cukrů , **62 g** tuků , **4 g** bílkovin

Autor: Jana Langrová

Odkaz: <https://srecepty.cz/jablecny-nepeceny-dort>

Příprava

Jablka oloupeme a nakrájíme na větší kousky. Dáme do hrnce, přidáme cukr, vodu a šťávu z citronu. Dáme na plotnu, přivedeme k varu a vaříme asi 5 minut. Puding rozmícháme ve vodě a nalijeme do jablek. Za stálého míchání vaříme asi 2 minuty. Dno dortové formy vyložíme piškoty, nalijeme část hmoty, přidáme zbytek piškotů a jablek. Vložíme do lednice na 2 hodiny ztuhnout. Před podáváním ozdobíme jahodami, šlehačkou, posypeme skořicovým cukrem, ořechy,...

Ingredience

- 400 g oloupaných a nakrájených jablek
- 150 g cukru krupice
- 250ml vody + 125 ml vody na pudink
- šťáva z jednoho citronu
- 1 sáček pudinkového prášku
- 150 g dětských piškotů
- 1 balení smetany ke šlehání (šlehačka)
- 1 sáček ztužovače šlehačky

Kategorie

Svátek matek, Narozeniny, Finančně nenáročné, Ovoce, Rodina, Moučník

