

# Pudinkovo-jablečný dort



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 12

**2968** kalorií , **105 g** cukrů , **120 g** tuků , **44 g** bílkovin

**Autor:** Zuzana Mellenová

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

## Příprava

Z mouky, soli, 3 lžic cukru, tuhého másla, vejce, vanilkového cukru a citrónové kůry vypracujeme hladké těsto. To necháme ve folii minimálně hodinu v chladu odpočinout. Pak je vyválíme, vložíme do vysypané formy a propícháme vidličkou. Jablka nastrouháme nebo nakrájíme na kousky a rozložíme na koláč. Oddělíme trochu mléka stranou. Zbytek mléka se smetanou a cukrem přivedeme k varu. V troše mléka rozmícháme pudinky. Vmícháme do vařící hmoty a povaříme. Necháme mírně zchladnout a vmícháme 2 žloutky. Směsí zalijeme jablka, posypeme lupínky z mandlí a pečeme 45 minut. Po 30 minutách dort přikryjeme alobalem.

## Ingredience

- ✓ 230 g hladké mouky
- ✓ 7 lžic cukru moučka
- ✓ 120 g másla
- ✓ 3 vejce
- ✓ 1 balení vanilkového cukru
- ✓ troška citrónové kůry
- ✓ 1 kg jablek
- ✓ 250 ml mléka
- ✓ 750 ml smetany ke šlehání (šlehačky)
- ✓ 2 balení vanilkového pudinku
- ✓ hrst mandlových lupínků

## Kategorie

Obyčejný den, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Rodina, Moučník