

Jablečný nepečený dort

Počet porcí: 12

Doba přípravy: 45

Bez lepku

Postup přípravy

Oloupaná a nakrájená jablka vložíme do hrnce, přidáme cukr, vodu (250ml) a šťávu z citrónu a přivedeme k varu, vaříme asi 5 minut. Puding rozmícháme ve vodě (125 ml) a nalijeme do jablek. Za stálého míchání vaříme asi 2 minuty. Dno dortové formy vyložíme piškoty, nalijeme část hmoty, přidáme zbytek piškotů a zbytek směsi. Vložíme do lednice na 2 hod ztuhnout. Před podáváním ozdobíme šlehačkou připravenou podle návodu na obale a posypeme skořicovým cukrem.

Ingredience

- **Citróny** - 20 g
- **Glutaline piškoty bez lepku 120 g** - 150 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1 l** - 150 g
- **Pitná voda nesycená 1500 ml** - 375 g
- **Cukr krystal 1000 g** - 150 g
- **Skořicový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Jablka červená** - 400 g
- **Originál Puding příchuť vanilka 37 g** - 37 g
- **Šlehačka 45 g** - 45 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

