



Jablečný nepečený dort

asi 12 porcí



snadná příprava

do 20 minut



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

Přísady::

Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)

Na těsto:

400 g jablek oloupaných a nakrájených

150 g cukr

250 ml voda

3 PL citrónová šťáva (z 1 citronu)

1 balíček Naturamyl Puding vanilka příchutí Dr. Oetker

125 ml voda

150 g piškoty dětské kulaté

Na ozdobení:

1 balíček Šlehačka v prášku Dr.

Oetker

150 ml mléko polotučné

1 balíček Skořicový cukr Dr. Oetker

