



Jablkovo-skořicový pohár s pekanovou granolou

4 porce



snadná příprava

do 30 minut



Přísady::

Na granolu:

1 sklenice ovesné vločky
0,5 sklenice ořechy pekanové sekané a semínka
1 PL med
1 PL olej
0,5 balení Skořicový cukr Dr. Oetker sůl

Na krém:

400 ml mléko plnotučné
1 balíček Premium Puding Jablko & Skořice Dr. Oetker
3 PL cukr krystal
150 g tvaroh jemný krémový

Na ozdobení:

2 ks jablek větších
30 g ořechy pekanové celé

Ještě potřebujeme:

4 ks skleněné poháry
papír na pečení

- 1 V míse důkladně smícháme všechny suroviny na granolu. Plech vyložíme papírem na pečení a směs na něj vysypeme. Vložíme do předehřáté trouby a zapékáme, dokud směs nezkaramelizuje.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 30 minut

- 2 Granolu necháme zchladnout.
- 3 Jablka si oloupeme, vykrájíme jádřince a nakrájíme na kostky.
- 4 Puding uvaříme podle návodu na obale, ale jen se 400 ml mléka a 3 PL cukru. Odstavíme a za občasného zamíchání necháme vychladnout.
- 5 V misce metličkou rozmícháme tvaroh, postupně do něj přidáváme vychladlý jablekovo-skořicový puding a mícháme dohladka.
- 6 Do pohárů střídatě vrstvíme granolu a jablekovo-skořicový krém. Nakonec ozdobíme granolou a uložíme do chladničky. Povrch poháru ozdobíme zbývajícím granolou, kousky jablek a pekanovými ořechy.





Tip:

- Místo granoly můžeme použít nalámané piškoty nebo karamelové sušenky.

