



# Jablkový dort

12 porcí



střední obtížnost

do 60 minut



- 1 Na přípravu v míse vyšleháme vejce s cukrem a vanilínovým cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Přidáme mouku smíchanou se škrobem, kakaem, kypřicím práškem a skořicí a vymícháme dohladka. Těsto nanese do vymazané a moukou vysypané formy a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**

**Horkovzdušná trouba: 160 °C**

**Doba pečení: 30 minut**

- 2 Korpus necháme vychladnout. Poté korpus jednou podélně rozřízneme.
- 3 Na přípravu náplně uvaříme pudink podle návodu na obale s cukrem, jen místo mléka ho uvaříme s džusem. V míse vyšleháme elektrickým ručním šlehačem máslo. Do mírně vychladlého pudingu postupně zašleháme máslo, vmícháme jablka a necháme zchladnout. Spodní díl korpusu potřeme polovinou náplně a zakryjeme vrchním dílem. Zbylou náplní potřeme povrch dortu.
- 4 Na ozdobení oloupeme jablka, nakrájíme je na tenké plátky a ponoříme do citronové šťávy. Plátky nanese ozdobně na povrch dortu. Dort-želé s jablečným džusem uvaříme podle návodu na obale a zalijeme plátky jablek. Dort uložíme do chladničky ztuhnout.

## Přísady::

### Na těsto:

4 ks vejce  
125 g cukr  
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker  
100 g hladká mouka  
25 g Solamyl bez lepku Dr. Oetker  
10 g Holandské kakao Dr. Oetker  
prosáté  
1,5 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker  
1 zarovnaná KL skořice mletá

### Na náplň:

1 balení Dr. Oetker Puding příchuť Vanilka  
2 zarovnaná PL cukr  
500 ml džus jablečný  
200 g jablek oloupaná a najemno nakrájená  
250 g máslo změkklé

### Na ozdobení:

2 ks jablek  
citronová šťáva z jednoho citrónu  
1 balíček Dort-želé čiré Dr. Oetker  
250 ml džus jablečný

### Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)  
elektrický ruční šlehač

