



# Kobližky jablkovo-pudingové

asi 12 porcí



střední obtížnost

do 60 minut



- 1 Na přípravu těsta smícháme v míse mouku s kypřicím práškem. Přidáme tvaroh, mléko, olej, vanilínový cukr a sůl a zpracujeme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka.
- 2 Na přípravu jablečné náplně oloupeme jablko, rozkrojíme a odstraníme jádřince. Rozkrájíme na 12 kousků a pokapeme citrónovou šťávou.
- 3 Těsto rozdělíme na 12 stejných dílů. Do každého dílu vložíme 1 ks jablka a vytvoříme kuličku tak, aby jablečný kousek zůstal uprostřed. Těstové kuličky usmažíme ve vyšší vrstvě oleje dozlatova, vyjmeme a necháme oschnout na mřížce nebo kuchyňském utěrce.
- 4 Na přípravu pudingové náplně připravíme puding s cukrem a mlékem podle návodu na obale. Puding necháme za stálého míchání vychladnout.
- 5 Puding nalijeme do sáčku se špičkou a plníme ještě vlažné kobližky. Těsně před servírováním pocukrujeme hotové kobližky moučkovým cukrem.

## Přísady::

### Na těsto:

150 g hladká mouka  
4 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker  
75 g tvaroh polotučný  
50 ml mléko polotučné  
50 ml olej  
40 g cukr  
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker  
sůl

### Na náplň:

1 ks jablek  
1 zarovnaná PL citrónová šťáva

### Na náplň:

0,5 balíčky Naturamyl Puding vanilka příchuť Dr. Oetker  
20 g cukr  
250 ml mléko polotučné

### Na posypání:

moučkový cukr

