



# Nepečený jablečný dort

asi 12 porcí



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu dortu do většího hrnce vložíme jablka, 200 ml vody, cukr a skořicový cukr a vaříme, dokud jablka nezměknou. Jablka rozmixujeme ponorným mixérem. Ve zbylých 200 ml vody vymícháme Zlaté klasy s vanilínovým cukrem. Přidáme k jablkům a ještě asi 2 minuty povaříme.
- 2 Dno dortové formy vyložíme piškoty a nanese polovinu jablečné směsi. Na jablečnou směs rozložíme vrstvu piškotů a zalijeme zbylou jablečnou směsí. Uložíme nejméně na 2 hodiny do chladničky.
- 3 Na ozdobení ušleháme smetanu se Smeta-fixem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšší stupni dotuha. Odstraníme okraj formy. Šlehačkou naplníme cukrářský sáček a dort ozdobíme

## Přísady::

### Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)  
ponorný mixér  
elektrický ruční šlehač  
cukrářský sáček s řezanou trubičkou

### Na těsto:

800 g jablek očištěných, na čtvrtky nakrájených  
400 ml voda  
4 PL cukr  
1 balíček Skořicový cukr Dr. Oetker  
2 balíčky Zlatý klas Dr. Oetker  
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker  
2 balíčky piškoty dětské kulaté dětské

### Na ozdobení:

250 ml smetana ke šlehání 33%  
1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker

