



Pudingovo-jablkový rybník

12 porcí



střední obtížnost

do 60 minut



- 1 Na přípravu korpusu v míse smícháme mouku se solí, cukrem a vanilínovým cukrem. Přidáme vejce a máslo a ručně vypracujeme dohladka. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a necháme asi 40 minut v chladničce odpočinout.
- 2 Těsto nanese na dno a okraje vymazané a moukou vysypané formy a vidličkou na několika místech propícháme.
- 3 Na těsto rozložíme půlky jablek řeznou stranou nahoru a polijeme je vymačkanou citrónovou šťávou. V míse vyšleháme nastrouhaný marcipán s vejcem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka a nanese na jablka.
- 4 Na zalití v míse vymícháme vejce s cukrem, pudingovým práškem, jogurtem, smetanou a kůrou metličkou dohladka a nalijeme na povrch. Nakonec dozdobíme pekanovými ořechy. Vložíme do předehřáté trouby a předpečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: 45 minut

- 5 Koláč necháme vychladnout.

Přísady:

Na korpus:

250 g hladká mouka
sůl
150 g moučkový cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
1 ks vejce
150 g máslo změkklé

Na náplň:

6 ks jablek malá (oloupaná, zbavená jader a nakrájená na půlku)
citrónová šťáva z 2 citrónů
1 balení Marcipán Dr. Oetker
1 ks vejce

Na zalití a ozdobení:

1 ks vejce
30 g cukr
1 balení Originál Puding vanilka příchutí Dr. Oetker
100 g jogurt bílý polotučný
100 ml smetana ke šlehání 33%
1 balíček Finesse citrónová kůra strouhaná Dr. Oetker
15 ks ořechy pekanové

Ještě potřebujeme:

koláčová forma (Ø 26 cm)
elektrický ruční šlehač

