



Pudingový dort

O nás 12 porcí



snadná příprava



up to 40 Min.



- 1 Na přípravu náplně necháme kompot na sítku důkladně odkapat.
- 2 Ve větším hrnci uvaříme z pudingového prášku, mléka a cukru puding, do kterého na konci vaření přimícháme vanilkovou pastu.
- 3 Dortovou formu vyložíme jednou vrstvou piškotů. Na piškoty nalijeme část uvařeného pudingu a naneseeme další vrstvu piškotů. Broskve nakrájíme na malé kousky a navrstvíme na piškoty. Postup opakujeme do spotřebování surovin. Končíme vrstvou pudingu. Povrch zakryjeme potravinářskou fólií, zatěžkáme plochým talířem a necháme asi 3 hodiny v chladničce, nejlépe však do druhého dne, ztuhnout.
- 4 Na ozdobení vyšleháme smetanovou náplň se smetanou podle návodu na obale. Náplň naneseeme na povrch dortu a dozdobíme ovocem.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)
elektrický ruční šlehač
potravinářská fólie

Na korpus:

300 g piškoty dětské kulaté

Na náplň:

470 g kompot broskvový (po odkapání)
2 balíčky Premium Puding Pravá Vanilka smetanová Dr. Oetker
1 l mléko polotučné
70 g cukr
1 KL Vanilková pasta Dr. Oetker

Na ozdobení:

1 balíček Malinová smetanová náplň Dr. Oetker
500 ml smetana ke šlehání 33%
250 g maliny čerstvé

