

# Pudingový dort

asi 12 porcí



snadná příprava

do 40 minut



- 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 nanese 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 náplň se smetanou podle návodu na obale. Náplň nanese 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 náplň Dr. Oetker  
500 ml smetana ke šlehání 33%  
250 g maliny čerstvé