



# Pudingový koláč s pečenými jablky

12 porcí



střední obtížnost

do 80 minut



- 1 Na přípravu korpusu v míse smícháme mouku s 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 Polovinu těsta nanese na dno vymazané a moukou vysypané formy a vidličkou na několika místech propícháme. Vložíme do předehřáté trouby a předpečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 160 °C**  
**Doba pečení: 10 minut**

- 3 Korpus necháme zchladnout. Poté ze zbytku těsta vytvoříme váleček, kterým vyložíme vnitřní strany korpusu a přitlačíme tak, aby nám vznikl asi 4 cm vysoký okraj.
- 4 Na jablečnou náplň švestky s meruňkami nakrájíme na malé kousky a vložíme do misky. Vmícháme rum se skořicí, zamícháme a necháme odležet. Jablky naskládáme na předpečené těsto a do středů jejich vyloupaných jader nanese odleženou směs.
- 5 Na náplň uvaříme pudinky s cukrem a mlékem podle návodu na obale a ještě horké nalijeme na ovoce.

## Přísady::

### Na korpus:

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

### Na jablečnou náplň:

120 g sušené švestky  
120 g sušené meruňky  
4 PL rum  
0,5 KL skořice mletá  
5 ks jablek (oloupaná, zbavená jader)

### Na náplň:

4 balení Dr. Oetker Puding  
příchuť Vanilka  
50 g cukr  
2 l mléko polotučné

### Na ozdobení:

30 g mandlové plátky

### Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 25 cm)





- 6 Posypeme mandlovými plátky. Vložíme do trouby a pečeme při stejné teplotě jako v bodě 1.

**Doba pečení: 45 minut**

- 7 Koláč necháme vychladnout.

