

Jablečný dort za studena

Suroviny: sáček dětských piškotů 250g, 2ks vanilk. pudinku, 1kg

oloupaných a bez jadřinců jablíček nakrájených na kostky,

8 polév.lžic kryst.cukru, 600ml vody, 3hřebíčky, 2lžičky citr.

šťávy

Postup: Jablka dáme do kastrolu a zalijeme 200ml vody, přidáme

Cukr, hřebíčky, citr.šťávu a přivedeme k varu. Vaříme 5 min.,

vyndáme hřebíčky a štouchadlem na brambory jablka na

hrubo rozmačkáme. Ve 400ml studené vody rozmícháme

pudinky a vlijeme do kastrolu s jablky a za stálého míchání

přivedeme k varu a vaříme 2 min. Dortovou formu (větší mísu)

vypláchneme studenou vodou a začneme vrstvit. Dno vyložíme

piškoty, zalijeme jablečnou hmotou, zase dáme piškoty, zalijeme

opět jabl.hmotou a poslední vrstva jsou piškoty. Formu dáme

do lednice a necháme pěkně stuhnout. Při podávání můžeme

s ušlehanou šlehačkou nebo kys.smetanou, záleží na vaší

fantazii. Tento dezert je opravdu chutný a tak i vám přeji



dobrou chuť 😊😊

dobrou chuť😊.

