Nepečený jablečný dort

Recepty

Dezerty

Velikonoce

40 min

0



3.0

3169

Budete potřebovat

jablka	1 kg
cukr krupice	3 lžíce
vanilinový cukr Vitana	1 balení
Krém na dukátové buchtičky Vitana	2 balení
dětské piškoty	120 g

Příprava receptu

Oloupaná jablka nastrouhejte nahrubo, zalijte 600ml vody, přidejte oba cukry a cca 20 minut povařte.
V jiné nádobě si rozmíchejte 2 sáčky Krému na dukátové buchtičky ve 100ml vlažné vody a přilejte k rozvařeným jablkům. Vše chvíli povařte na hustou omáčku.
Mezitím si připravte dortovou otvírací formu o průměru cca 22cm a její dno pokryjte piškoty. Lžící nebo menší naběračkou navršte na piškoty jablečnou vrstvu. Pokračujte další vrstvou piškotů a opět jablečné směsi. Vrstvy střídejte tak, že poslední (horní) vrstva bude z jablečné směsi.
Dort dejte vychladnout do ledničky – nejlépe přes noc (nikdy nedávejte do mrazničky, směs nesmí zmrznout).
Před podáváním můžete ozdobit šlehačkou, zakysanou smetanou nebo nastrouhanou čokoládou.



Vanilinový cukr



Krém na dukátové buchtičky