

Nepečený jablíčkový dortík

Suroviny:

- 1 kg jablek
- 6 lžic krupicového cukru
- 2 lžičky citronové šťávy
- 2 vanilkové pudinky
- 1 balíček dětských piškotů
- Skořice

Postup přípravy:

Jablka oloupeme, nakrájíme na kostičky a zalijeme 250 ml vody. Přidáme cukr, citronovou šťávu a skořici, a přivedeme k varu.

Povaříme 10 minut, pak jablka rozmačkáme šťouchadlem na brambory.

Vanilkový pudink rozmícháme ve 400 ml studené vody, přilijeme k jablkům a znovu přivedeme k varu. Za stálého míchání krátce povaříme.

Na dno vymazané formy rozložíme piškoty, přelijeme částí jablečného pudinku, zakryjeme piškoty a znovu přelijeme.

Dáme na 5 hodin do lednice.

Dobrou chuť 😊

