

Jablkový dort s pudingem a piškoty

Časová náročnost: 45 minut

Seznam přísad

3/4 kg	jablka
4 dl	voda (na jablka)
2 ks	vanilkový puding
4 dl	voda (do pudingu)
1 ks	šťáva z citronu
100 g	krupicový cukr
1/2 ks	dřeň z vanilkového lusku (popř. 2 vanilkové cukry)
1 balení	dětské piškoty
100 g	rozinky, sušené meruňky nebo švestky (podle chuti)
	smetana ke šlehání (nemusí být)



Postup přípravy

Z jablek odstraníme jádřince a pokrájíme je na kousky. Dáme vařit do 4 dl vody a dusíme do změknutí (podle zralosti jablek asi 5 až 10 minut). Mezitím si rozmícháme vanilkové pudingové prášky v dalších 4 dl vody, nalijeme do jablečné kaše a ještě chvíli povaříme. Stáhneme z ohně, přidáme citrónovou šťávu, normální i vanilkový cukr, podle chuti rozinky, pokrájené sušené meruňky či švestky a vše promísíme. Na dno dortové formy poskládáme část piškotů, přelijeme pudingovou směsí s jablky, opět dáme piškoty a pokračujeme střídavě dále - končíme vrstvou piškotů. Dáme do ledničky ztuhnout. Před podáváním můžeme ozdobit našlehanou smetanou. Podáváme s oblíbenou kávou nebo čajem.