

Jablka s pudinkem a piškoty

2-4 porce

SUROVINY

- 500 g oloupané dužniny jablek
- 300 ml vody
- 50 g cukru krupice
 - 1 zarovnaná lžička mleté skořice
 - 1 vanilkový pudinkový prášek
 - 1 lžice citronové šťávy
- 60 g piškotů

JEŠTĚ POTŘEBUJETE

misku o rozměrech 12 × 16 cm,
potravinářskou fólii

K jablkům můžete podávat smetanu vyšlehanou s vanilkovým cukrem nebo zakysanou smetanu smíchanou s vanilkovým cukrem.

Cukru do jablek přidejte podle chuti, můžete ho přidat nebo naopak ubrat. Záleží také na tom, jak sladká jsou jablka, která použijete.

POSTUP

Jablka nakrájíme na kostičky o hraně 1 cm. Dáme je do rendlíku, přidáme 100 ml vody, cukr a skořici a na mírném ohni přivedeme k varu. Za občasného míchání vaříme 20 minut.

V misce metličkou rozmícháme 200 ml vody s vanilkovým pudinkem. Vlijeme do rendlíku k jablkům a za stálého míchání vaříme 1 minutu. Stáhneme z ohně, přidáme citronovou šťávu a promícháme.

Na dno misky rozložíme část piškotů. Vlijeme na ně polovinu rozvařených jablek a na ně rozložíme zbylé piškoty. Zalijeme zbylými jablky. Misku přetáhneme potravinářskou fólií tak, aby se dotýkala povrchu jablek. Tak se na povrchu neutvoří škraloup. Jablka necháme vychladnout a dáme je do lednice rozležet do druhého dne.



Prostě vás naučíme vařit...

www.prakul.cz