

# Studený jablečný dort



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 35min , Porce: 12

**620** kalorií , **100 g** cukrů , **0 g** tuků , **0 g** bílkovin

**Autor:** misulinecka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/studený-jablečný-dort>

## Příprava

Jablka okrájíme, zbavíme jadřinců a najemno nastrouháme. Přilijeme šťávu z kompotu a nasypeme oba pudinky. Pokud jsou jablka sladká, není ani potřeba přidávat cukr. Zamícháme, dáme na plotýnku a na mírném ohni přivedeme k varu, necháme probublat tak 2 minutky.

Když je jablečné pyré hotové, tak si dno dortové formy vyložíme piškoty a naneseeme trochu pyré tak, aby byly piškoty zakryté. Na to poklademe polovinu, na kousky nakrájených broskví a opět zalijeme trochou pyré. Opět naskládáme piškoty, pyré, zbytek broskví, pyré a nakonec piškoty, které zakryjeme zbytkem pyré. Hotový jablečný dort dáme do chladničky a necháme ztuhnout. Na talíři můžeme ozdobit šlehačkou. V letních měsících studený dort příjemně osvěží.

## Ingredience

- 1 kg jablek (váha už okrájených jablek)
- 2 sáčky pudinkového prášku
- 1 sáček dětských piškotů
- 1 velká plechovka broskvového kompotu

## Kategorie

Narozeniny, Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Rychlovka, Děti do 5 let, Návštěva, Rodina, Moučník

