Pudingovo - ovocný koláč z lístkového těsta

Obtížnost: ▫▫▫▫▫

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 50min , Porce: **10**

319 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: nanina

Odkaz: https://srecepty.cz/pudingovo-ovocny-kolac-z-listkoveho-testa

Příprava

Lístkové cesto rozváľkme na dva pláty. Jeden vložíme na pekáč, naň poukladáme piškóty. Na ne dáme ovocie - najlepšie je dať dva rôzne druhy ovocia. Na to nalejeme puding uvarený z mlieka, kryštálového cukru a pudingu, do ktorého nakoniec pridáme hrozienka. Posypeme grankom a položíme druhý plát, ktorý sme popichali vidličkou. Dáme upiecť a po upečení posypeme práškovým cukrom a škoricou.

Ingredience

- 1 balení listového těsta
- 2 sáčky pudinkového prášku - jaký chcete
- 1 sáček piškotů
- 1 konzerva ovoce - nejlépe 2 druhy
- 1 lžíce skořice
- 1 lžíce Granka
- 1 l mléka
- 4 lžíce cukru krystal

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Moučník