

# NajPečenie



## Potrebuje:

500 g	lístkové cesto
1 bal.	detské piškóty
1 kg	jablká
1 g	cukor kryštálový
1,2 liter	mlieko
3 ks	vanilkový pudding
6 lyžica	kryštálový cukor
1 ks	vajce

Celkový čas prípravy:	<b>90 min.</b>
Čas pečenia:	<b>30 min.</b>
Teplota pečenia:	<b>200 °C</b>
Náročnosť prípravy:	<b>ľahké</b>
Počet porcií:	-

## Jablkový koláč s puddingom

Jemný lahodný koláč so zdravými jabĺčkami.



## Postup:

Lístkové cesto rozdelíme napoly, jednu polovicu rozval'káme a dáme na vymastený hlboký plech na pečenie, tak aby okraje boli trochu zdvihnuté, na cesto naukladáme detské piškóty tesne vedľa seba, na piškoty dáme jablká aj so šťavou.

Ak sú jablká kyslé, trochu pocukrujeme. Z mlieka, cukru a puddingov uvaríme hustý pudding a nalejeme (natrieme) na jablká

Vyval'káme druhú polovicu cesta a opatne ho položíme na horúci pudding, jemne poprepichujeme vidličkou a potrieme rozšľahaným vajíčkom (nemusíte). Upečieme do bledohneda, ja som ho piekla asi 30 min. na 200 °C. Krájam až po úplnom vychladnutí.