

NajPečenie



Pudingovo - jablkový zákusok

Jablková sezóna sa pomaly začína, tak si aj vy upečte tento lahodný zákusok, ktorý bude zaručene všetkým chutiť. Fotorecept na pudingovo jablkový koláčik.

Potrebuje:

cesto

5 ks	vajcia
150 g	kryštálový cukor
150 g	polohrubá múka
1/2 balíček	kypriaci prášok do pečiva
1 balíček	škoricový cukor
1 balíček	vanilínový cukor

krém

3 dl	mlieko
150 g	kryštálový cukor
1 ks	Zlatý klas
150 g	Helia

plnka

4 ks	veľké jablko
-------------	--------------

Postup:



Tortovú formu vyložíme alobalom, jablká umyjeme, odstránime jadierka a aj so šupkou nakrájame na stredne hrubé plátky, ktoré poukladáme na alobal.



Pripravíme si cesto, vajcia zmiešame s cukrom a postupne pridávame všetky suroviny okrem škoricového cukru. Cesto vylejeme na jablká a až potom posypeme škoricovým cukrom, necukríme jablká ale až cesto. Pečieme.



Počas pečenia z mlieka a Zlatého klasu uvaríme hustý puding, do ktorého po miernom vychladnutí zamiešame Heliu a cukor. Keď je koláč upečený prevrátime ho - aby bol

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	50 min.
<i>Čas pečenia:</i>	40 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-

škoricový cukor dole. Potom pudingovým krémom potrieme vrch aj boky koláča. Posypeme čokoládovými hoblinkami a odložíme na pol hodiny do chladničky. Potom môžeme podávať.