



Jablkový koláč s pudingom

Jemný lahodný koláč so zdravými jablčkami.



Potrebuje:

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

Postup:

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

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

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

Vyvaľkáme druhú polovicu cesta a opatrne ho položíme na horúci puding, 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.