



JABOLČNE PUDING REZINE

Hitra in preprosta sladica s piškotno podlago, s čežano in vanjo vkuhanim vaniljevim pudingom.

Priprava: 45 minut za pripravo, vsaj 60 minut ohlajanja sladice v hladilniku.

Sestavine:

Za jabolčni puding:

- 500 g olupljenih jabolk (del jabolk lahko nadomestimo tudi s hruškami)
- 750 ml vode
- 3 žlice medu ali drugega sladila po okusu
- 2 vrečki vanilijevega sladkorja (neobvezno)
- 1 vrečka vanilijevega pudinga
- 1/2 žličke cimeta
- 1 žlica limoninega soka

in še:

- 10 keksov Albert (število keksov je odvisno od velikosti pekača, 10 keksov za velikost pekača 15 x 30 cm)
- stepena sladka smetana

Priprava:

1. Jabolka (in hruške) olupimo, operemo pod tekočo vodo, izkoščičimo in narežemo na koščke. Ko vse narežemo, jih damo v lonec ter prelijemo s 700 ml vode. Dodamo limonin sok, cimet, vaniljev sladkor in med. Po želji lahko dodamo kakšno žlico ali dve več ali manj sladila, odvisno od vrste jabolk / hrušk, ki jih uporabimo. Nekatera jabolka so namreč bolj sladka, druga bolj kislja. Vse skupaj premešamo in kuhamo 10 minut, oziroma toliko časa, da se sadje zmehča. Ko je sadje kuhano, ga zmiksamo s paličnim mešalnikom do gladkega.

2. Medtem pripravimo pekač dimenzij 15 x 30 cm in ga obložimo z eno plastjo keksov.

3. V skodelici zmešamo vaniljev puding s 50 ml vode. V sadno kašo oziroma dobljeno čežano nato vlijemo puding in ga kuhamo cca 2-3 minute na zmernem ognju oz. po navodilih na embalaži. Medtem neprestano mešamo dokler se ne zgosti. Še vroč puding zlijemo čez plast keksov.

4. Pustimo, da se sladica malo ohladi, nato pa jo postavimo vsaj za eno uro v hladilnik.
5. Ohlajeno sladico premažemo s stepeno smetano in po želji posujemo s cimetom.
Postrežemo ohlajeno.



Pa dober tek!