



# Pudingovo-jablkový rybník

Dokonalá harmónia chutí Puding Dr. Oetker, sviežich jablák a pekanových orechov.

12 porcií    stredná obťažnosť ● do 60 minút



- 1 Na prípravu korpusu v mise zmiešame múku so soľou, cukrom a vanilínovým cukrom. Pridáme vajce a maslo a ručne vypracujeme dohladka. Cesto zabalíme do potravinárskej fólie a necháme asi 40 minút odležať v chladničke.
- 2 Cesto nanesieme na dno a okraje vymastenej a múkou vysypanej formy a vidličkou na niekoľkých miestach poprepichujeme.
- 3 Na cesto rozložíme polovice jablák odrezanou stranou nahor a polejeme ich vytlačenou citrónovou šťavou. V mise vyšľaháme nastrúhaný marcipán s vajcom elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dohladka a nanesieme na jablká.
- 4 Na zaliatie v mise vymiešame vajce s cukrom, pudingovým práškom, jogurtom, smotanou a kôrou metličkou dohladka a nalejeme na povrch. Nakoniec dozdobíme pekanovými orechmi. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

**Elektrická rúra: 180 °C**  
**Teplovzdušná rúra: 160 °C**  
**Doba pečenia: 45 minút**

## Prísady::

### Na korpus:

250 g múka hladká  
soľ  
150 g cukor práškový  
1 balíček Vanilínový cukor Dr. Oetker  
1 ks vajce  
150 g maslo zmäknuté

### Na náplň:

6 jablka malé (olúpaná, zbavená jadierok a nakrájaná na polovice)  
citrónová šťava z 2 citrónov  
1 balenie Marcipán Dr. Oetker  
1 ks vajce

### Na zaliatie a ozdobenie:

1 ks vajce  
30 g cukor  
1 balíček Dr. Oetker Puding aróma Vanilka  
100 g jogurt biely polotučný  
100 ml smotana na šľahanie (33%)  
1 balíček Finesse citrónová kôra strúhaná Dr. Oetker  
15 ks orechy pekanové

### Ešte potrebujeme:

koláčová forma (Ø 26 cm)  
elektrický ručný šľahač





- 5 Koláč necháme vychladnúť.

