

Listový řez s piškoty

Suroviny:

1 kg jablek
listové těsto 2x
piškoty
3 vanilkové pudinky
1,25 l mléka (1l a 250 ml)
cukr
skořice
50g másla

Postup:

Rozválíme listové těsto (2 pláty) na velikost plechu. První plát dáme na pečící papír a na těsto dáme oloupaná a nastrouhaná jablka oslazená cukrem a skořicí. Na jablka naskládáme piškoty hned vedle sebe přes celý plech. Uvaříme trochu hustší pudink z mléka a 3 ks pudinků, cukr dle chuti. Pudink necháme chvíli vychladnout a do ještě horkého pudinku přidáme máslo a promícháme. horký pudink nalejeme na piškoty a nakonec dáme nahoru druhý plát těsta. Pečeme ve vyhřáté troubě při 180° cca 30 min do zlatova. Po vychladnutí pocukrujeme a podáváme.

Autor: Renata Potyšová

