

Koláč krémový

Ingredience

- 1 balíček lístkového těsta
- 1 ¼ balíčku piškotů
- 500 g strouhaných jablek
- cukr vanilkový — 1
- skořice
- mléko — 0,5 l
- 1 sáček vanilkového pudinku s 1 lžící solamylu
- vejce — 1
- šlehačka na ozdobu

Postup

Z těsta vyválíme 2 pláty velikosti pekáčku. Ten vymažeme, okraje těsta vytáhneme, těsto poklademe piškoty, nastrohanými jablky, posypeme vanilkovým cukrem a skořicí, přelijeme studeným pudinkem a přikryjeme druhým plátem. Potřeme vejcem, propíchneme vidličkou a pečeme v dobře vyhřáté troubě.