



Hozzávalók:

1 kg alma, 8 dl + 8-10 evőkanál víz, kb. 20 dkg kristálycukor (barna cukor vagy méz is lehet), 3 csomag (12 dkg) főzni való vaníliaízű pudingpor, 50 dkg szögletes formájú háztartási keksz
a tetejére: 4 evőkanál keserű kakaópor, 4 evőkanál porcukor, 5 dkg vaj vagy sütőmargarin

1. Az almát meghámozzuk, kicsumázzuk és nagy lyukú reszelőn legyaluljuk. Egy lábasba tesszük, 5 deci vizet ráöntünk, a cukorral ízesítjük, kb. 10 perc alatt puhára főzzük (ha mézzel készítjük, akkor azt a már puha almához keverjük).
2. Közben a vaníliaízű pudingport 3 deci vízzel kikeverjük, az almához öntjük, és kevergetve 2 percig főzzük, ezalatt jól besűrűsödik. Egy kb. 28×23 centis tepsi alját keksszel kirakjuk, majd a már csak meleg krémet egyenletesen rákenjük. A tetejére szép sorban keksz kerül.
3. A kakaóport a porcukorral meg 8-10 evőkanál vízzel kevergetve fölforraljuk, a tűzről levéve a vajat hozzáadjuk, majd ezt a mázat a sütemény - pontosabban a keksz - tetejére kenjük. Jól behűtjük, ezalatt nemcsak összeérik egy kicsit, hanem össze is áll, így lehet majd szeletelni.

Jó tanács

- Letakarva szobahőmérsékleten 2 napig, hűtőszekrényben 4 napig eláll.
- Ha a vastag háztartási keksz helyett vékonyabb, puhább vajaskekszet használunk, akkor azt a töltelék jobban el tudja áztatni, puhább, finomabb lesz
- A töltelékét mazsolával, reszelt citromhéjjal, vaníliás cukorral is ízesíthetjük, őrölt fahéjjal és őrölt szegfűszeggel is fűszerezhetjük.

10 főre

Elkészítési idő: 40 perc + hűtés

Egy adag: 444 kcal • fehérje: 7,8 gramm • zsír: 8,8 gramm • szénhidrát: 83,4 gramm • rost:

Kekszes, almás sütés nélkül

2,5 gramm • koleszterin: 11 milligramm

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.