

## Elsaský dort z jablečného vína

### Rozpis

13 dkg másla  
13 dkg krystalového cukru  
25 dkg mouky  
1 vejce  
1 balení prášku do pečiva

### Tvorba

Z másla pokojové teploty, krystalového cukru a jednoho celého vejce vypracujeme hladkou směs. Přidáme mouku a prášek do pečiva, těsto prohněteme, vyválíme a přelijeme do máslem vymazané a moukou vysypané formy na pečení. Odložíme na chladné místo.

Do mírně vroucí vody vsypeme 20 dkg cukru. Přilijeme 5,5 dl jablečného vína. Pudingový prášek rozmícháme v 0,5 dl jablečného vína a nalijeme do vroucího oslazeného vína. Za stálého míchání několik minut povaříme.

Na ztuhlé těsto položíme na dílky nakrájená jablka, nalijeme pudink ochucený vínem a vložíme do trouby předehřáté na 160 °C. Pečeme asi půldruhé hodiny. Před podáváním necháme alespoň jeden den odležet na chladném místě.