

Žemlovka s jablky a tvarohem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 2

476 kalorií , 0 g cukrů , 26 g tuků , 15 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/zemlovka-s-jablky-a-tvarohem>

Příprava

Formu na pečení vymažeme máslem, nabo ramou. Hrozinky přebereme, opláchneme pod tekoucí vodou a nasypeme do misky, kde je zalijeme horkou vodou. Jablka omyjeme, rozčtvrtíme, oloupeme, vykrojíme jádřince a nastrouháme. Rohlíky z předešlého dne nakrájíme na plátky . V troše mléka ručně rozšleháme vejce a poté přilijeme zbytek z odměřené dávky. Do připraveného mléka dáme 2/3 nakrájených plátků z rohlíků. Hrozinky si dáme okapat na síto. Lehce vymačkané plátky rohlíku rozložíme jeden vedle druhého do formy, pokryjeme dno i boky. Připravíme si tvaroh. Vejce s cukrem rozmícháme, přidáme tvaroh a solamyl a po rozmíchání přidáme polovinu okapaných hrozeček. Z jablek lehce vymačkáme šťávu a rozložíme je na plátky rohlíků. Jablka urovnáme, posypeme je zbývajícími hrozečkami, skořicí dle chuti a vanilkovým cukrem. Vše ve formě zalijeme připraveným tvarohem a zakryjeme namočenými plátky z rohlíku. Povrch potřeme rozpuštěným máslem a žemlovku vložíme do předehřáté trouby. Upečenou rozdělíme na porce a na talíři bohatě pocukrujeme. Pečeme při 180°C asi 45 minut, nebo dokud rohlíky na povrchu nezezlátnou. Forma 20x20 cm.

Ingredience

- 50 g rozinek
- 3 jablka
- 4 rohlíky
- 500 ml mléka
- 2 vejce
- 1 vanička tučného tvarohu
- 2 lžice cukru krupice
- 1 lžička Solamylu
- 1 lžička skořice
- 1 sáček vanilkového cukru
- 1 lžice másla

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

▫ **Tip k receptu**

Kdo rád více sladké, tak osladí jablka.

