

Žemlovka s kokosovým tvarohem



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 6

307 kalorií , 0 g cukrů , 11 g tuků , 13 g bílkovin

Autor: JanaB

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

Příprava

Hrozinky přebereme, umyjeme, spaříme horkou vodou a necháme okapat. Rohlíky nakrájíme na tenké plátky a ananas nakrájíme na drobno. Ve 300 ml mléka rozmícháme 1 žloutek a lžičku cukru a dáme do něj namočit plátky rohlíků. Tvaroh rozmícháme se žloutkem. Ze 2 bílků ušleháme sníh, do kterého zašleháme cukr, škrob a potom vařečkou vmícháme kokos. Kokosový sníh přidáme k tvarohu, přisypeme okapané hrozinky a nakrájený ananas. Dno i boky zapékací formy vymažeme máslem, vyložíme namočenými a mírně vymačkanými plátky z rohlíků, navršíme na ně kokosový tvaroh a urovnáme. Dáme další vrstvu plátků rohlíků a povrch žemlovky potřeme rozpuštěným máslem. Žemlovku s kokosovým tvarohem vložíme do předehřáté trouby na 180°C a pečeme asi 60 minut, dokud rohlíky na povrchu nezezlátnou.

Ingredience

- ✓ 3 rohlíky z předešlého dne
- ✓ 150 ml cukru krupice
- ✓ 200 ml kokosu
- ✓ 3 lžíce nakrájeného ananasu z kompotu
- ✓ 2 lžíce hrozeinek
- ✓ 2 vejce
- ✓ 300 ml mléka
- ✓ 1 lžíce kukuřičného škrobu
- ✓ 1 plátek másla
- ✓ 1 lžička krupicového cukru
- ✓ 1 tvaroh ve vaničce

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Zavařeniny, Jídlo na každý den, Rodina, Vegetarián, Hlavní chod

