Žemlovka - trojitá

Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 10min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: **8**

898 kalorií , **0 g** cukrů , **26 g** tuků , **25 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: https://srecepty.cz/zemlovka-trojita

Příprava

Formu na pečení vymažeme tukem nebo máslem. Příprava tvarohu - celé vejce rozmícháme s cukrem a škrobem, poté vmícháme tvaroh. Jablka rozkrojíme, vykrojíme jádřince, okrájíme slupky a poté nastrouháme na slzičkovém struhadle. Ve 400 ml mléka rozšleháme vejce. Rohlíky nakrájíme na tenké plátky a dáme je do mléka. Mírným stlačením o stěnu nádoby plátek rohlíku zbavíme přebytečného mléka.

Plátky rohlíků vyložíme dno i boky formy, poklademe nastrouhanými jablky, posypeme skořicí a spařenými rozinkami.

Uvaříme pudink ve 450 ml mléka s cukrem obvyklým způsobem. Na jablka dáme tvaroh, povrch trochu uhladíme a zalijeme horkým pudinkem. Celý povrch žemlovky zakryjeme v mléce namočenými plátky rohlíků, pokapeme rozpuštěným máslem a formu vložíme do předehřáté trouby. Trojitou žemlovku pečeme při 170°C asi 60 minut.

Tip k receptu

Pečením žemlovka trochu stoupne, proto volíme vhodnou velikost formy. Chceme-li žemlovku sladší, tak osladíme jablka. Nakrájíme-li plátky rohlíků silnější, tak budeme potřebovat více rohlíků i mléka.

Ingredience

- 4 rohlíky z předešlého dne
- 1 vejce
- 2 větší jablka
- 2 hrsti rozinek
- 1 lžička skořice
- 1 tučný tvaroh ve vaničce
- 1 vejce
- 2 lžíce cukru krupice
- 1 lžíce bramborového škrobu
- 1 malinový pudink v prášku
- 2 lžíce krystalového cukru
- 450 ml mléka
- 1 lžíce rozehřátého másla (Hery)
- moučkový cukr na posypání
- cca 400 ml mléka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Ovoce, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod