

Třešňová žemlovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 5

- Třešně 750 g
- Žemle 6 ks
- Mléko 375 ml
- Vejce 4 ks
- Cukr krupice 100 g
- Skořice 1 lžička
- Mandle - sekané 50 g
- Máslo 2 lžíce
- Cukr moučkový 2 lžíce
- Máslo - na vymazání formy 1 lžíce
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Starší žemle nakrájíme na kostičky a namočíme ve vlažném mléce. Třešně omyjeme, necháme okapat a vypeckujeme.

Troubu zahřejeme na 200 °C. Formu vymažeme máslem. Rozklepneme vejce a oddělíme bílek od žloutku.

Žloutky smícháme s cukrem, skořicí, třešněmi, posekanými mandlemi a vmícháme do žemlí. Z bílků a špetky soli ušleháme sníh a ten velmi opatrně vmícháme do žemlové hmoty.

Žemlovou hmotou naplníme formu a poklademe kousky másla.

Vložíme do předehřáté trouby a pečeme pomalu asi 20 minut.

Hotovou žemlovku bohatě pocukrujeme.

Poznámka:

Pro přípravu můžeme s úspěchem použít také višně, které dozrávají o něco později. Bublanina pak získá jemně navinulou chuť. Jestli si potrpíš na sladké, před podáváním na stůl doporučuji ozdobit nadýchaný třešňový zázrak ještě šlehačkou.