

Žemlovka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- rohlík starší 15 ks
- mléko 1 l
- pudink mandlový 1 ks
- cukr krupice 1 lžíce
- jablka 1 ks
- banány 1 ks
- kompot meruňkový 1 ks
- cukr vanilkový 1 ks
- kousek máslo 1 ks
- skořice 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rohlíky nebo housky natrháme či nakrájíme a namáčíme je v 1/2 l mléka. Ze zbylého mléka uvaříme mandlový pudink a připravíme si ovoce.

Do zapékací misky vymazané máslem po dně rozložíme kousky housky nasáknuté mlékem. Tuto vrstvu zalijeme půlkou uvařeného pudinku a na něj rozložíme půlku připraveného ovoce (nastrouhané jablko, na kolečka nakrájený banán a meruňky).

Trochu pocukrujeme vanilkovým cukrem a posypeme špetkou mleté skořice. Postup opakujeme. Opět vrstvíme housky, pudink a ovoce. Poslední vrstvou budou v mléce namočené kousky housek.

Ty pokapeme trochou rozpuštěného másla a nádobu vložíme do trouby a pečeme, dokud se na povrchu nevytvoří krásně zlatavá vrstva.