

Tvarohovo jablečná žemlovka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vanilkový cukr 2 balíček
- jabka 6 ks
- mléko 500 ml
- vanilkový pudink 1.2 balíček
- rohlík 10 ks
- rozinky 2 lžíce
- tvaroh 1 kostka
- vejce 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejdříve si dáme rozinky namočit do rumu - nejlépe přes noc. Rohlíky si nakrájíme na plátky. Do misky nalejeme půl litru mléka, rozklepneme jedno vejce, jeden vanilkový cukr a rozkverláme. Jablka si oloupeme a nastrouháme na plátky. Do misky si dáme jeden tvaroh, jeden žloutek, půl balení vanilkového pudinku, vanilkový cukr a naředíme trochou mléka. Pekáček si vymažeme máslem a vysypeme strouhankou. Dáme vrstvu rohlíků, kterou namáčíme do mléčné směsi. Na rohlíky dáme vrstvu tvarohové směsi a pak vrstvu jablek, které trochu ocukrujeme, posypeme skořicí a rozinkami v rumu. Poslední vrstva jsou rohlíky, které posypeme skořicí. Pečeme při 180 °C do zlatova. Žemlovku podáváme pocukrovanou práškovým cukrem, politou rozehřátým máslem a posypanou skořicí.