

DOMÁCÍ ŽEMLOVKA S JABLKY A SNĚHOVOU ČEPICÍ S KARAMELOVOU OMÁČKOU S CALVADOSEM

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vánočka 1 ks
- jabko 6 ks
- tvaroh 1 ks
- žloutek 4 ks
- mléko 1 dl
- vanilka 1 ks
- citrón 1 ks
- rozinky 1 hrst
- **Sněhová čepice**
- bílek 4 ks
- cukr krupice 150 g
- **Suroviny na karamelovou omáčku s calvadosem**
- cukr 4 lžíce
- smetana 3 dl
- mléčná čokoláda 100 g
- calvados 5 cl

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky vánočky namočíme v mléce s cukrem a žloutky, potom je pokládáme do máslem vymazaného pekáčku. Nastrouhaná jablka pocukrujeme, přidáme skořici a rozinky máčené v rumu. Tvaroh ochutíme cukrem, strouhanou citrónovou kůrou a vanilkou. Na vrstvu vánoček položíme jablka, pak zase vrstvu vánoček, potřeme tvarohem a takto postupujeme, dokud nemáme plný pekáček. Poslední vrstvu musí tvořit plátky vánočky. Lehce zapečeme. Na závěr ušleháme sníh z bílků, do kterého před koncem přidáme moučkový cukr. Sníh nanese na žemlovku a dozlatova dopečeme v troubě.

Karamelová omáčka s calvadosem

V kastrolku rozpustíme čokoládu s cukrem a smetanou, nalijeme pálenku a oflambujeme.

Poznámka:

tvaroh s vaničky