

Žemlovka s jablky a tvarohem

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Jablka 8 ks
- Měkké tvarohy 2 ks
- Žloutky 2 ks
- Mléko 1 l
- Máslo 1 ks
- Ořechy 3 hrst
- Cukr, skořice 1 ks
- Veka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pekáč si vymažeme máslem. Veku pokrájíme na cca 1cm silné plátky. Jablka nastroháme, tvarohy si našleháme se žloutky a 2 PL cukru, možno zjemnit trochou mléka a přidat ořechy/rozinky.

Nakrájenou veku namáčíme do mléka, poklademe jí dno pekáče. Na to dáme půl strouhaných jablek, posypeme skořicí. Na jablka dáme polovinu tvarohu. Na toto opět kladu vrstvu veku namočené v mléce - na ni opět jablka, skořici a tvaroh. Nakonec přijde poslední vrstva veku, opět namočená v mléce. Poslední vrstvu posypu 1 PL cukru - při pečení zkaramelizuje. Pekáč dám do trouby na 170°C, zhruba po půl hodině sundám víko, teplotu zvýším na 200°C a pečú dokud nám žemlovka nezezlátne. Je možno jíst teplou i studenou.